SILVERCREST®

KITCHEN TOOLS

4 △

Mincer SFW 250 A1



GB **Mincer**
Operating instructions

HU **Húsdaráló**
Használati utasítás

CZ **Mlýnek na maso**
Návod k obsluze

DE AT CH **Fleischwolf**
Bedienungsanleitung

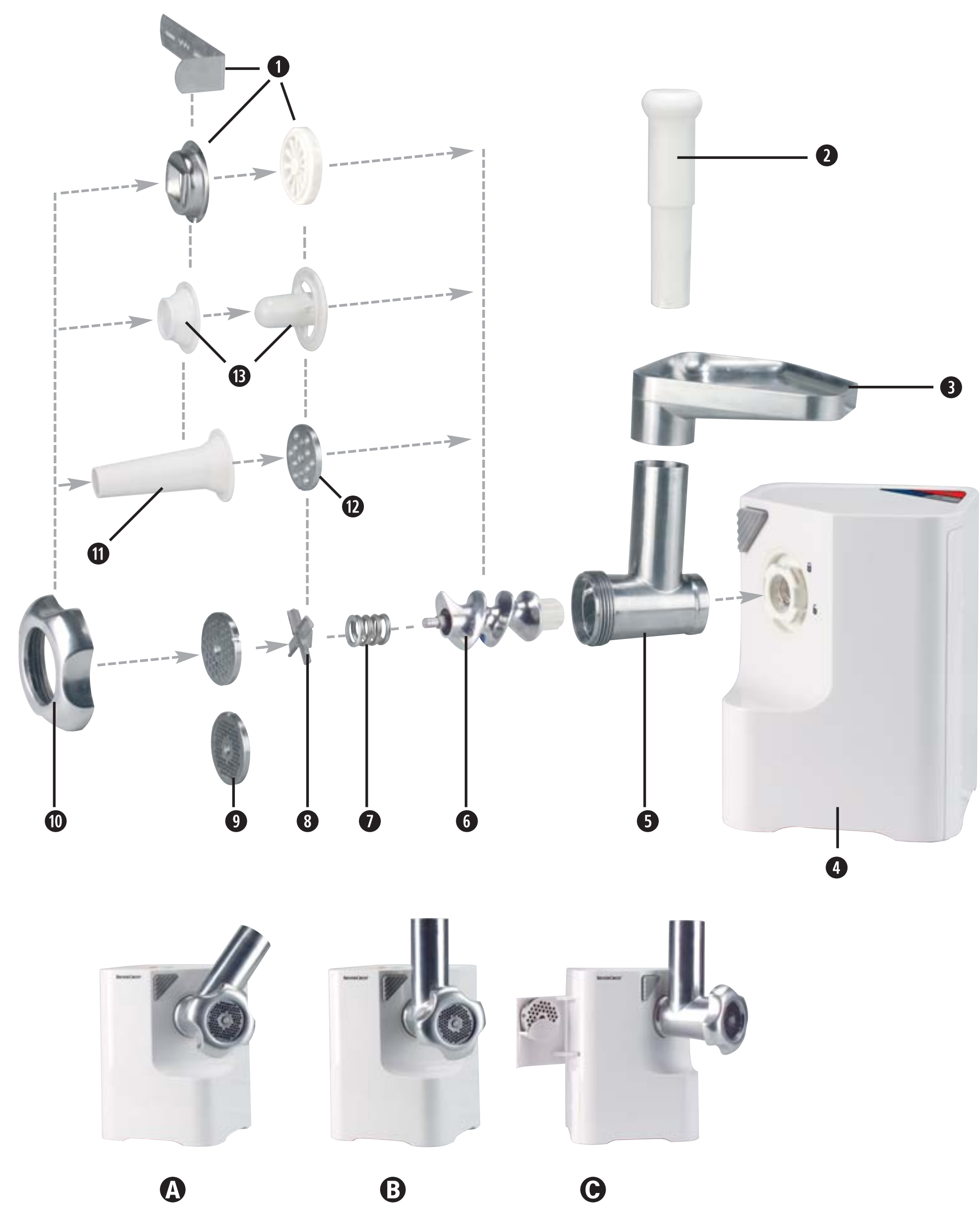
PL **Maszynka do mielenia mięsa**
Instrukcja obsługi

SI **Mesoreznica**
Navodila za uporabo

SK **Mlynček na mäso**
Návod na obsluhu

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21 · D-44867 BOCHUM
www.kompernass.com

ID-Nr.: SFW250A1-09/10-V1
IAN: 62025


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
A
B
C

CONTENT PAGE

Read the operating instructions carefully before using the appliance for the first time and preserve this booklet for later reference. Pass the manual on to whomsoever might acquire the appliance at a later date.

MINCER

1. Intended use

This appliance is intended for use in domestic households and for the processing of foodstuffs in small quantities .

- Mincing fresh meat,
- Making sausages with natural or artificial sausage skin,
- Making shortbread biscuits

This appliance is not intended for the processing of frozen foods or other hard foodstuffs, e.g. bones or nuts, or for use in commercial or industrial environments.

2. Technical data

Voltage :	220-240 V / ~50 Hz
Power consumption :	250 W
Protection class:	II ⧈
C.O. time:	15 minutes

C.O.-Time

The C.O. Time (Continuous Operation) details how long an appliance may be used without the motor overheating and being damaged. When the given C.O. Time has lapsed, the appliance must be switched off until the motor has cooled itself down.

3. Items supplied

❶ Biscuit attachment with pattern strips
❷ Stodger
❸ Feed tray
❹ Motor block
❺ Meat grinder casing made of metal
❻ Transport screw
❼ Spring
❽ Cross blade
❾ Coarse and fine cutting discs
❿ Clamping ring
⓫ Sausage attachment
⓬ Sausage disc
⓭ Kubbe attachment

4. Safety Instructions

⚠ *To avoid potentially fatal electric shocks:*

- Ensure that the power cable does not become damaged. Protect the cable from heat and ensure that it cannot be trapped or clamped.
- Arrange for damaged power cables and/or plugs to be replaced as soon as possible by a qualified specialist or by Customer Services.
- Use the appliance only in dry rooms, not outdoors.
- Never immerse the motor in water or other liquids! If you do, you risk receiving a potentially fatal electric shock.

⚠ *Warning!*

Never use the appliance for purposes other than those listed here. There will be a major risk of serious accidents should you try to neutralise the safety devices on the appliance!

⚠ *To avoid the risk of accidents and injuries:*

- Never put your hand into the openings of the appliance. Do not insert any objects of any kind into the openings – except for the appropriate stodger and the foodstuff to be processed. If you do, there will be a serious risk of accidents!
- Unplug the appliance from the power source before attaching or removing accessories.
- Do not leave the appliance unsupervised when it is ready for use. To avoid it being switched on accidentally, always unplug the appliance after use or during breaks.
- Use only original accessories for this appliance. Other accessories may not meet the safety requirements.
- This appliance is not intended for use by individuals (including children) with restricted physical, physiological or intellectual abilities or deficiences in experience and/or knowledge unless they are supervised by a person responsible for their safety or receive from this person instruction in how the appliance is to be used.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Never operate the appliance in a no-load condition. This could irreparably damage the appliance.

5. Assembly / Disassembly

⚠ **IMPORTANT:** All accessories are coated with a thin film of oil to protect them from corrosion. Therefore carefully clean all of the parts before using the appliance for the first time, as comprehensively described on chapter "8 Cleaning". After subsequent usage, always apply a light coating of cooking oil to the metallic components.

a) Assembling the meat grinder

Unfold the fold-out side. There you will find the step-by-step illustrations for assembling the appliance.

- Place the transport screw ❻ into the mincer casing ❺.
- Place the spring ❼ onto the transport screw ❻.
- Then place on the cross blade ❽ so that the sharp side points away from the spring ❼.

⚠ *Caution:*

The cross blade ❽ is very sharp! Risk of injury!

⚠ *Important!:*

The appliance will be damaged if the cross blade ❽ is inserted the other way around!

- Select the desired cutting disc. The cutting discs that are not required can be stored in the small compartment on the appliance (Fig. Ⓒ).
  To open it, press on the symbol ⫴ on the cover. The cover can now be opened. Insert the two unrequired cutting discs.

- Insert the selected cutting disc ❾ into the meat grinder casing ❺, so that the indentations on the cutting disc ❾ lie on the fixing points in the meat grinder casing ❺.
- When everything has been correctly assembled, screw the ring clamp ❿ on until it is handtight.

- The assembled meat grinder ❺ is connected to the motor block ❹ by a bayonet connector:
  - Insert the meat grinder casing ❺ into the motor block ❹, such that the arrow on the feeding shaft lies against the symbol 🔓 on the motor block ❹. The locking button presses itself in (Fig. Ⓐ).
  - Lightly press the meat grinder casing ❺ in and at the same time turn the feeding shaft on the meat grinder casing ❺ into the middle position (Fig. Ⓑ), so that the arrow on the feeding shaft lies against the symbol 🔒. When the meat grinder casing ❺ engages, the locking button springs out.
  - Finally place the feed tray ❸ on top of the feeding funnel.
  - To dismantle it, press the locking button and turn the feeding funnel to the right (Fig. Ⓐ) 🔓.

You can now pull the meat grinder casing ❺ out.

b) Assembling the sausage attachment

Unfold the fold-out side. There you will find the step-by-step illustrations for assembling the appliance.

- Remove the meat grinder casing ❺ as described under a).
- Disassemble any attachments that might be fitted and clean the meat grinder casing ❺.

ⓘ *Note:*

The cross blade ❽ with the spring ❼ is not required for the sausage attachment ⓫! If need be, remove them both from the meat grinder casing ❺.

- Coat all metal parts with cooking oil.
- Take the sausage disc ⓬ from the small compartment on the top of the appliance (Fig. Ⓒ).
- Position the sausage disc ⓬ so that the indentations in the sausage disc ⓬ lie on the fixing points in the meat grinder casing ❺.
- Then place the sausage attachment ⓫ before the sausage disc ⓬.
- Screw the ring clamp ❿ on hand-tight.
- Assemble the meat grinder casing ❺ as described under a).

c) Assembling the kubbe attachment

Unfold the fold-out side. There you will find the step-by-step illustrations for assembling the appliance.

- Disassemble the meat grinder casing ❺ as described under a).
- Disassemble any attachments that might be fitted and clean the meat grinder casing ❺.

ⓘ *Note:*

The cross blade ❽ with the spring ❼ is not required for the Kubbe attachment ⓭! If need be, remove them both from the meat grinder casing ❺.

- Coat all metal parts with cooking oil.
- Insert both plastic parts of the Kubbe attachment ⓭ so that the indentations on the Kubbe attachment ⓭ lie on the fixing points in the meat grinder casing ❺.
- When everything has been correctly assembled, screw the ring clamp ❿ on until it is handtight.
- Assemble the meat grinder casing ❺ as described under a).

d) Assembling the biscuit pastry attachments

Unfold the fold-out side. There you will find the step-by-step illustrations for assembling the appliance.

- Remove the meat grinder casing ❺ as described under a).
- Disassemble any attachments that might be fitted and clean the meat grinder casing ❺.

ⓘ *Note:*

The cross blade ❽ with the spring ❼ is not required for the biscuit attachment ❶! If need be, remove them both from the meat grinder casing ❺.

- Coat all metal parts with cooking oil.
- Remove the pattern strips ❶ from the front of the biscuit attachment ❶.

- First place the plastic disc and then the metal disc of the biscuit attachment ❶ into the meat grinder casing ❺ (see fold-out side).
  Position the biscuit attachment ❶ so that the indentations on the biscuit attachment ❶ lie on the fixing points in the meat grinder casing ❺.
- When everything has been correctly assembled, screw the ring clamp ❿ on until it is handtight.
- Re-attach the pattern strips ❶ to the front part of the biscuit attachment ❶. Ensure that the grip on the pattern strips ❶ points away from the appliance. If it does not, you will not be able to adjust the pattern, which is located directly on the grip.
- Assemble the meat grinder casing ❺ as described under a).
- To dismantle it, you must first remove the pattern strips ❶ before you can screw open the ring clamp ❿ and take the biscuit attachment ❶ out.

6. Operation

⚠ *Important!:*

Do not use the appliance for longer than 15 minutes continuously. To avoid an overheating of the appliance, after such a period switch it off and allow it to cool down for ca. 30 minutes.

⚠ *Important!:*

NEVER activate the buttons ON or REV, with a change of rotation direction, if the appliance motor has not come to a complete stop. This could damage the motor.

⚠ *Warning:*

NEVER open the housing of the motor block ❹ – it does not contain any user-serviceable elements. If the housing is opened, the warranty becomes void. If the housing is opened, there is a risk of receiving a potentially fatal electric shock.

a) Operating the appliance

Once the appropriate attachments have been fixed:

- Place the appliance where it will at all times be absolutely stable and under no circumstances could it fall off of the work surface or in any way come into contact with water (due to vibrations or becoming snagged in the power cable). Vibration is unavoidable when it is working.

⚠ *Warning:*

Never touch a machine, which is plugged in or is operational when it happens to fall or land in water – or in the case of other emergencies! First unplug the appliance in all emergency situations! Otherwise one runs the risk of serious injury or loss of life!

- Place the food to be processed into the feed tray ❸ and position a container under the exit opening to collect the processed food.
- First press the OFF button to check that the appliance is still switched off. Otherwise there is a risk that the appliance could unintentionally start when the plug is inserted into the power socket.
- Then put the plug into the socket.
- Press the button ON to start the appliance.

⚠ *Important!:*

Now push the foodstuff into the feeding shaft ONLY with the round stodger ❷ – NEVER with one's fingers, forks, spoonhandles or similar objects. This could lead to injury and also damage the appliance.

⚠ *Important!:*

Do not ever press so hard that the motor gets audibly slower. This could overburden the machine under pressure and damage it.

b) Processing meat

- Use pieces of meat that fit without problem into the feeding shaft. If needs be, cut the meat up into smaller pieces. Check that the meat does not have any bones and or tendons.

⚠ *Caution:*

Minced meat is very prone to bacterial contamination. Therefore take care to maintain good hygiene when processing meat.

- When you have read all the instructions on the topic "Meat", you can take the appliance into use as described under 6.a).

c) Processing sausage meat

- Pass meat through the meat grinder twice before using it as sausage stuffing.
- To make sausage stuffing, add some chopped onions, spices and other ingredients to the minced meat, as per your recipe, and knead the mixture well.Refrigerate it for 30 minutes before processing it further.
- Position the sausage skin (natural or artificial) on the sausage attachment ⓫ and close the other end with a knot. For 1 kg of the filling, you will need approximately 1.60 m of sausage skin.

Tip:

Soak the natural sausage skin in lukewarm water for about 3 hours before using it and wring it out before fixing it. This will make the natural sausage skin more elastic. Natural sausage skins are available from butcher suppliers close to slaughter houses or from your family butcher.

- The sausage mixture will be pressed through the sausage attachment ⓫ and into the sausage skin. When it is long enough switch the appliance off, press the sausage together at the ends and rotate it a couple of times along its longitudinal axis.

Tip:

Sausage meat tends to expand when cooked or frozen. Therefore, to prevent it from bursting it is best not to overstuff the sausage.

- When you have read all of the instructions about the topic "Sausage", you can take the appliance into use as described under 6 a).

d) Using the kubbe attachment

With the kubbe attachment ⓭ foodstuffs can be processed to form hollow rolls of meat or vegetables, which can then be stuffed as desired.

- Put the meat through the meat grinder twice before pressing it through the kubbe attachment ⓭.
- When you have read all the instructions about the topic "Kubbe attachment", you can take the appliance into use as described under 6 a).

e) Making biscuit pastry

When you have prepared a biscuit pastry according to your recipe, and have fixed the biscuit attachment ❶:

- When you have read all the instructions about the topic "biscuit attachment", you can take the appliance into use as described under 6 a).
- Line a small baking tray with greaseproof paper and place or hold it directly under the exit opening at the front of the appliance.
- Press pastry evenly into the meat grinder casing ❺ – the transport screw ❻ then pushes it through the design on the pattern strip of the biscuit attachment ❶.
- When the biscuit is the required length, stop the appliance and break the pastry off at the exit opening. Lay the biscuits on the baking tray.

7. Troubleshooting

If the drive is blocked by accumulated food:
- Press the OFF button to stop the meat grinder.
- Hold the REV button pressed down. The appliance will now run in the reverse direction. This enables you to transport the food which has become stuck a short way backwards, and the motor to run freely again.
- When the drive runs smoothly again, release the REV button.
- Press the ON button to re-start the meat grinder.
- If you do not succeed in getting the drive free with this, clean the appliance as described in chapter "8. Cleaning".

Should the motor suddenly stop, it could be due to automatic activation of the internal overload device. This is intended to protect the motor.

- Switch the appliance off and allow it cool down for approximately 30 minutes before continuing to use it.
- Should this time period not be sufficient, wait for a further 15 minutes.

- If it still does not function at the end of this period, this indicates a technical problem. In this case, contact the Service Centre.

If the power cable is damaged or the accessories are visibly damaged:
- Immediately switch the appliance off by pressing the OFF button!
- If there is no risk to personal safety, unplug the appliance.
- Arrange for the defective parts be repaired by Customer Services before re-using the appliance.

8. Cleaning

⚠ ***Warning:***

Pull out the plug from the socket, before cleaning the appliance. In this way accidents caused by the unexpected switching on of the machine and electric shocks can be prevented.

a) Cleaning the motor block

- Clean the exterior surfaces and the power cable with a slighly damp cloth. Dry the appliance well before re-using it.

 ***Warning:***

Never immerse the motor block in water or any other liquid! Should this occur, you are at risk of a potentially fatal electric shock if permeating moisture makes contact with the electrical wiring.

- Never use detergents, abrasive cleaners or solvents. These could damage the appliance and leave residues on the foodstuffs.

b) Cleaning the accessories

ⓘ ***Note:***

Do not clean the accessories in a dishwasher! This could cause damage to them!

- Clean the accessories that could come in contact with foodstuffs, ...
  - by hand only, the accessories are not dishwasher safe.
  - with hot water and a household detergent suitable for use with foods.

⚠ ***Caution:***

The cross blade is very sharp! Risk of injury!

- Dry all parts thoroughly, before re-using the appliance.

ⓘ *Note:*

After every cleaning, apply a light coating of cooking oil to all metallic components.

9. Storage

- Push the power cable (but not the plug) into the cable storage shaft under the appliance base. There it is protected from damage.
- Store the two cutting discs ❾ that are not currently fitted into the appliance in the small compartment (Fig. Ⓒ) on the appliance.
- Store the appliance in a dry place.
- After drying the metal attachments coat them lightly with a little cooking oil – if you are not going to use the device immediately. This will protect them from corrosion.
- Store the appliance where it will be out of reach of children and people requiring supervision. They are not always able to correctly assess the potential risks involved with using electrical appliances.

10. Disposal



Do not dispose of the appliance in your normal domestic waste. This appliance is subject to the European Guidelines 2002/96/EC.

Dispose of the appliance through an approved disposal centre or at your community waste facility. Observe the currently applicable regulations. In case of doubt, please contact your waste disposal centre.



Dispose of all packaging materials in an environmentally friendly manner.

11. Warranty and service

The warranty for this appliance is for 3 years from the date of purchase. The appliance has been manufactured with care and meticulously examined before delivery. Please retain your receipt as proof of purchase. In the event of a warranty claim, please make contact by telephone with our Service Department. Only in this way can a post-free despatch for your goods be assured.

The warranty covers only claims for material and maufacturing defects, but not for transport damage, for wearing parts or for damage to fragile components, e.g. buttons or batteries. This product is for private use only and is not intended for commercial use. The warranty is void in the case of abusive and improper handling, use of force and internal tampering not carried out by our authorized service branch. Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty.
The warranty period will not be extended by repairs made under warranty. This applies also to replaced and repaired parts. Any damage and defects extant on purchase must be reported immediately after unpacking the appliance, at the latest, two days after the purchase date. Repairs made after the expiration of the warranty period are subject to payment.



DES UK LTD
Tel.: 0871 5000 700 (£ 0.10 / minute)
e-mail: support.uk@kompernass.com



Kompernass Service Ireland
Tel: 1850 930 412 (0,082 EUR/Min.)
Standard call rates apply. Mobile operators may vary.
e-mail: support.ie@kompernass.com

12. Importer

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D-44867 BOCHUM

www.kompernass.com

13. Recipes

Kubbe

Ingredients for the wrapping
450g of lean mutton, veal or beef
150g flour
1 Tsp Pimento (type of pepper)
1 Tsp Nutmeg
1 Pinch Chili powder
1 Pinch Pepper

Ingredients for the meat filling
700g Mutton
1 1/2 Tbsp. olive oil
1 1/2 Tbsp Onions, finely chopped
1/2 Tsp Pimento (type of pepper)
1/2 Tsp. Salt
1 1/2 Tbsp Flour

Pass the meat for the wrapping through the meat grinder twice (first with the coarse and then with the fine cutting discs ❾) and then combine it with the ingredients. Then pass this mixture through the meat grinder twice. Exchange the cutting disc ❾ for the Kubbe attachment ⓭ (see chapter " Assembling the kubbe attachment"). Shape the Kubbe wrappers with the Kubbe attachment ⓭ then freeze them.

Filling:
Pass the meat through the meat grinder twice (first with the coarse and then with the fine cutting discs ❾). Saute the onions and then mix them well with the meat and other ingredients. Fill the Kubbe wrappers and fry until done.

Alternative Fillings:
250g steamed broccoli
or 250g steamed zucchini
or 250g cooked rice

Fresh Grill Sausages

Ingredients:
300g lean Beef
500g lean Pork
200g Shoulder bacon
20g Salt
1/2 Tbsp ground white Pepper
1 Tsp Caraway
1/2 Tsp Nutmeg

Pass the beef, pork and bacon through the meat grinder twice.
Add the mixed spices and salt and thoroughly knead for 5 minutes.
Place the sausage filling in the refrigerator for ca. 30 minutes. Fill the skins with sausage meat as detailed (see chapter "Preparing sausage") and make sausages of ca. 25 cm in length.
Grill the sausages well and eat them on the same day.

Biscuits

Ingredients:
125g Butter
125g Sugar
1 Packet of Vanilla sugar
1 pinch Salt
1 Egg
1 Egg white
250g Plain flour
1 Tbsp Baking powder
Scraped peel of half a lemon

Beat the butter until foamy. Add the sugar, vanilla sugar, lemon peel and the eggs. Mix the flour, baking powder and salt and, with a mixing spoon,stir it into the mixture.
Allow the pastry to stand for ca. 30 minutes in the refrigerator. Then pass it through the meat grinder with the biscuit attachment ❶ fitted.
Lay the biscuits on a baking tray lined with baking paper.
Bake the biscuits in a pre-heated oven at 180°C for ca.10-15 minutes until golden brown.

SPIS TREŚCI STRONA

Przed pierwszym użyciem zapoznaj się z instrukcją obsługi i zachowaj ją w celu późniejszego wykorzystania. W przypadku przekazania urządzenia osobom trzecim należy przekazać im także instrukcję.

MASZYNKA DO MIELENIA MIĘSA

1. Przeznaczenie

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do przetwarzania żywności w gospodarstwie domowym, w ilościach typowych dla gospodarstwa domowego:

- do mielenia świeżego mięsa,
- do wyrabiania kiełbas w osłonce naturalnej lub syntetycznej,
- do wyrabiania ciasteczek

Urządzenie nie jest przewidziane do przetwarzania mrożonych lub twardych produktów spożywczych, np. kości lub orzechów, oraz do stosowania w zakładach gastronomicznych i w przemyśle.

2. Dane techniczne

Napięcie:	220-240 V / ~50 Hz
Pobór mocy:	250 W
Klasa ochrony:	II ⧈
Czas pracy ciągłej:	15 minut

Czas pracy

Czas pracy określa, jak długo można używać urządzenia bez zagrożenia przegrzaniem silnika i tym samym jego uszkodzenia. Po upływie określonego czasu pracy urządzenie należy wyłączyć i poczekać, aż silnik się ostudzi.

3. Zakres dostawy

❶ Nasadka do ciasteczek kruchych z szablonem
❷ Popychacz
❸ Miska zasypowa
❹ Blok silnika
❺ Komora mielenia z metalu
❻ Podajnik ślimakowy
❼ Sprężyna
❽ Nóż krzyżowy
❾ Sitko z dużymi i małymi otworami
❿ Pierścień zamykający
⓫ Nasadka do kiełbas
⓬ Nóż tarczowy do kiełbas
⓭ Nasadka do pasztecików

4. Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

⚠ *Aby uniknąć zagrożenia życia przez porażenie prądem elektrycznym:*

- Dopilnuj, aby kabel sieciowy nie został uszkodzony. Trzymaj go z dala od źródeł ciepła i układaj tak, aby nie był niczym przyciskany.
- By uniknąć zagrożeń, uszkodzone kable sieciowe i wtyczki oddawaj do naprawy wyłącznie specjaliście.
- Urządzenie wolno stosować wyłącznie w suchych pomieszczeniach. Nie wolno stosować go na wolnym powietrzu.
- Bloku silnika nie wolno zanurzać w wodzie ani innych płynach! Grozi to śmiertelnym wypadkiem wskutek porażenia prądem elektrycznym.

⚠ *Ostrzeżenie!*

Nie używać urządzenia do innych celów niż opisane w tej instrukcji. Spowodowanie niesprawności zabezpieczeń urządzenia wskutek jego nieprawidłowego użycia grozi poważnym wypadkiem!

⚠ *Aby zapobiec niebezpieczeństwu wypadku i obrażeń:*

- Nigdy nie wkładaj rąk w otwory w maszynce. Nigdy nie wkładaj w nie jakichkolwiek przedmiotów – z wyjątkiem popychacza stanowiącego część używanej nasadki i przetwarzanych produktów spożywczych. Nieprzestrzeganie tej zasady grozi poważnym wypadkiem!
- Przed zakładaniem lub wyjmowaniem wyciągnij wtyczkę z gniazda sieciowego.
- Nigdy nie zostawiaj przygotowanego do pracy urządzenia bez nadzoru. Po zakończeniu użycia lub na czas przerw w pracy zawsze wyciągaj wtyczkę z gniazda sieciowego, aby uniknąć przypadkowego uruchomienia maszynki.
- Należy stosować wyłącznie oryginalne akcesoria. Inne akcesoria mogą nie być wystarczająco bezpieczne.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) z ograniczoną sprawnością fizyczną, ruchową bądź umysłową lub nie posiadające doświadczenia i/lub wiedzy, chyba że będą one przebywały pod opieką osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub uzyskają od niej wskazówki dotyczące właściwego używania urządzenie.
- Nie można pozwolić dzieciom na zabawę urządzeniem.
- Nigdy nie używaj urządzenia bez produktów w środku. Mogłoby to spowodować jego trwałe uszkodzenie.

5. Składanie / Rozkładanie maszynki

⚠ **Uwaga:** Wszystkie akcesoria są powleczone cienką warstwą oleju, zabezpieczającą je przed korozją. Dlatego przed pierwszym użyciem należy starannie oczyścić wszystkie części, zgodnie z opisem w punkcie „8. Czyszczenie“. Po użyciu natrzyj wszystkie elementy metalowe niewielką ilością oleju spożywczego.

a) Składanie maszynki

Wyłóż boczną klapkę - znajdziesz tam rysunki przedstawiające kolejność składania.

- Włóż podajnik ślimakowy ❻ do komory mielenia ❺.
- Nałóż sprężynę ❼ na podajnik ślimakowy ❻.
- Następnie załóż nóż krzyżowy ❽ w taki sposób, aby ostra strona była skierowana na zewnątrz sprężyny ❼.

⚠ *Uwaga!*

Nóż krzyżowy ❽ jest bardzo ostry! Zagrożenie odniesieniem obrażeń!

⚠ *Uwaga!*

Włożenie noża ❽ w sposób odwrotny powoduje uszkodzenie urządzenia!

- Wybierz odpowiednie sitko. Nieużywane sitka możesz przechowywać w małym schowku urządzenia (ilustr. Ⓒ).
  W tym celu naciśnij symbol ⦀ na pokrywie. Teraz możesz otworzyć pokrywę. Schowaj oba nieużywane sitka.
- Po prawidłowym założeniu wszystkich elementów przykręć mocno ręką pierścień zamykający ❿.
- Wybrane sitko ❾ załóż w komorze mielenia ❺ w taki sposób, by nacięcie w sitku ❾ weszło w punkt ustalający w komorze do mielenia ❺.

- Złożona komora mielenia ❺ jest połączona z blokiem silnika ❹ poprzez zamknięcie bagnetowe:
  - Nasadkę maszynki ❺ załóż na blok silnika ❹ w takim położeniu, by strzałka w lejku do napełniania znajdowała się przy symbolu 🔓 na bloku silnika ❹. Przycisk blokujący zostaje wciśnięty do środka. (rys. Ⓐ).
  - Lekko wciśnij nasadkę maszynki ❺ obracając przy tym za lejek w nasadce ❺ w położenie środkowe (rys. Ⓑ) tak, by strzałka w lejku do napełniania była skierowana w stronę symbolu 🔒. Po zablokowaniu nasadki maszynki ❺, przycisk blokujący zostaje zwolniony.
  - Na końcu załóż miskę zasypową ❸ na lejek do napełniania.
  - W celu demontażu naciśnij przycisk blokujący i obróć lejek do napełniania w prawą stronę (rys. Ⓐ) 🔓. Następnie można wyjąć komorę mielenia ❺.

b) Zakładanie nasadki do kiełbas

Rozłóż boczną klapkę - znajdziesz tam rysunki przedstawiające kolejność składania.

- Zdejmij komorę mielenia ❺, tak jak opisano w podpunkcie a).
- Zdejmij nasadki i wyczyść komorę mielenia ❺.

ⓘ *Wskazówka:*

Do nasadki do kiełbas ⓫ nie będzie potrzebny nóż ❽ ze sprężyną ❼! Oba elementy wyjąć z nasadki maszynki ❺.

- Natrzyj olejem spożywczym wszystkie metalowe elementy.
- Wyjmij nóż tarczowy do kiełbas ⓬ z małego schowka (rys. Ⓒ) umieszczonego u góry urządzenia.
- Włóż nóż tarczowy do kiełbas ⓬ w taki sposób, aby wycięcie w nożu tarczowym do kiełbas ⓬ znalazło się w uchwycie w komorze mielenia ❺.
- Następnie załóż nasadkę do kiełbas ⓫ przed nożem tarczowym do kiełbas ⓬.
- Przykręć ręką pierścień zamykający ❿.
- Złóż komorę mielenia ❺ zgodnie z opisem w podpunkcie a).

c) Zakładanie nasadki do pasztecików

Wyłóż boczną klapkę - znajdziesz tam rysunki przedstawiające kolejność składania.

- Zdejmij komorę mielenia ❺, tak jak opisano w podpunkcie a).
- Zdejmij nasadki i wyczyść komorę mielenia ❺.

ⓘ *Wskazówka:*

Do nasadki do pasztecików ⓭ nie będzie potrzebny nóż ❽ ze sprężyną ❼! Oba elementy wyjąć z nasadki maszynki ❺.

- Natrzyj olejem spożywczym wszystkie metalowe elementy.
- Włóż obie części z tworzywa sztucznego nasadki do pasztecików ⓭ w taki sposób, aby wycięcie w nasadce znalazło się w uchwycie w komorze mielenia ❺.
- Po prawidłowym założeniu wszystkich elementów przykręć mocno ręką pierścień zamykający ❿.
- Złóż komorę mielenia ❺ zgodnie z opisem w podpunkcie a).

d) Zakładanie nasadki do ciastek kruchych

Wyłóż boczną klapkę - znajdziesz tam rysunki przedstawiające kolejność składania.

- Zdejmij komorę mielenia ❺, tak jak opisano w podpunkcie a).
- Zdejmij nasadki i wyczyść komorę mielenia ❺.

ⓘ *Wskazówka:*

Do nasadki do ciasteczek ❶ nie będzie potrzebny nóż ❽ ze sprężyną ❼! Oba elementy wyjąć z nasadki maszynki ❺.

- Natrzyj olejem spożywczym wszystkie metalowe elementy.
- Zdejmij szablon ❶ z przodu nasadki do ciasteczek kruchych ❶.

- Załóż najpierw tarczę plastikową, a następnie tarczę metalową nasadki do ciasteczek kruchych ❶ do komory mielenia ❺ (patrz rozkładana strona). Włóż nasadkę do ciasteczek kruchych ❶ w taki sposób, aby wycięcie w nasadce do ciasteczek ❶ znalazło się w uchwycie w komorze mielenia ❺.
- Po prawidłowym założeniu wszystkich elementów przykręć mocno ręką pierścień zamykający ❿.
- Włóż z powrotem szablon ❶ z przodu nasadki do ciasteczek kruchych ❶. Pamiętaj, aby uchwyt w szablonie ❶ był skierowany w kierunku na zewnątrz urządzenia. W przeciwnym razie w szablonie nie będzie można wybrać wzorów położonych bezpośrednio przy uchwycie.
- Złóż komorę mielenia ❺ zgodnie z opisem w podpunkcie a).
- W celu zdjęcia nasadki wyciągnij najpierw szablon ❶, a następnie odkręć pierścień zamykający ❿, poczym wyjmij nasadkę do ciasteczek kruchych ❶.

6. Obsługa

⚠ *Uwaga!*
Przy pracy ciągłej urządzenia nie należy używać dłużej niż 15 minut. Następnie urządzenie należy wyłączyć na ok. 30 minut, aby nie dopuścić do jego przegrzania.

⚠ *Uwaga!*
Przy zmianie kierunku obrotów silnika nie naciskać przycisku ON ani REV przed zatrzymaniem silnika urządzenia. W przeciwnym razie silnik może zostać uszkodzony.

⚠ *Ostrzeżenie!*
Nie wolno otwierać obudowy bloku silnika ❹ – nie ma tam żadnych elementów obsługowych. Otwarcie obudowy powoduje utratę gwarancji! Przy otwartej obudowie może dojść do śmiertelnego porażenia elektrycznego.

a) Obsługa urządzenia
Po zamontowaniu pożądanych nasadek:
- Ustaw urządzenie w pozycji zapewniającej absolutną stabilność oraz uniemożliwiającej jego spadnięcie ze stołu lub dostanie się w pobliże otwartego zbiornika wody (np. pod wpływem wibracji lub zaplątania się kabla sieciowego). Wstrząsy podczas pracy urządzenia są nieuniknione.

⚠ *Ostrzeżenie:*
Nigdy nie chwytaj podłączonego, a tym bardziej pracującego urządzenia, jeżeli spada lub wpada do wody ani w innych sytuacjach awaryjnych! W sytuacji awaryjnej natychmiast wyciągnij wtyczkę sieciową! Inne postępowanie grozi poważnym wypadkiem a nawet śmiercią!

- Włóż produkty spożywcze przeznaczone do przetwarzania do miski zasypowej ❸ i ustaw z przodu pod otworem wylotowym naczynie.
- Najpierw naciśnij przycisk OFF, aby sprawdzić, czy urządzenie jest wyłączone. W przeciwnym razie istnieje zagrożenie samoczynnego uruchomienia się urządzenia przy włożeniu wtyczki sieciowej do gniazdka.
- Włóż wtyczkę sieciową do gniazdka.
- Naciśnij przycisk ON, aby wyłączyć urządzenia.

⚠ *Uwaga!*
Produkty spożywcze należy podawać do lejka urządzenia wyłącznie za pomocą okrągłego popychacza ❷ nigdy palcami, łyżką, widelcem lub tym podobnym przedmiotem. Grozi to poważnymi obrażeniami oraz uszkodzeniem urządzenia.

⚠ *Uwaga!*
Nigdy nie dociskaj z siłą, powodującą słyszalne zwolnienie pracy silnika. W przeciwnym razie może to spowodować przeciążenie i uszkodzenie urządzenia.

b) Przetwarzanie mięsa

- Wkładaj do maszynki kawałki mięsa o takiej wielkości, która swobodnie zmieści się w lejku do napełniania. Ewentualnie potnij mięso na mniejsze kawałki. Zwróć uwagę, aby mięso było oczyszczone z kości i ścięgien.

⚠ *Uwaga!*

mielone mięso jest bardzo podatne na zepsucie. Przy przetwarzaniu mięsa konieczne jest ścisłe przestrzeganie zasad higieny.

- Po zapoznaniu się ze wszystkimi wskazówkami na temat „Mięso" można używać maszynki zgodnie z opisem w punkcie 6.a).

c) Wytwarzanie kiełbas

- Przed przetworzeniem mięsa na kiełbasę przepuść mięso dwukrotnie przez maszynkę.
- Aby sporządzić nadzienie do kiełbasy, do zmielonego mięsa dodaj drobno pokrojoną cebulę, przyprawy i inne dodatki, zgodnie z własnym przepisem, i dobrze wyrób masę. Przed dalszym przetwarzaniem potrzymaj nadzienie przez ok. 30 minut w lodówce.
- Naciągnij osłonkę do kiełbasy (naturalną lub sztuczną) na nasadkę do kiełbas ⓫ i zawiąż drugi koniec. Na 1 kg nadzienia potrzeba mniej więcej 1,60 m osłonki.

Wskazówka:

Osłonkę naturalną (jelito) namocz przed użyciem przez ok. 3 godzin w letniej wodzie i wykręć ją z wody przed naciąganiem na nasadkę. Ten zabieg przywróci elastyczność naturalnej osłonce. Osłonki naturalne można nabyć w sklepach z zaopatrzeniem dla rzeźników lub w sklepie mięsnym.

- Nadzienie kiełbasy jest podawane do osłonki przez nasadkę do kiełbas ⓫. Po osiągnięciu pożądanej długości wyłącz urządzenie, ściśnij kiełbasę na końcu i obróć kilka razy wokół osi podłużnej.

Wskazówka

Podczas gotowania i zamrażania kiełbasa rozszerza się. Dlatego nie napełniaj osłonki nadmiernie, aby kiełbasa nie pękała.

- Po zapoznaniu się ze wszystkimi wskazówkami na temat „Kiełbasa" można używać maszynki zgodnie z opisem w punkcie 6.a).

d) Zastosowanie nasadki do pasztecików

Za pomocą nasadki do pasztecików ⓭ można formować produkty spożywcze (mięso, warzywa) w wydrążone paszteciki, które można następnie wypełnić farszem.

- Przed przetwarzaniem za pomocą nasadki do pasztecików ⓭ przepuść mięso dwukrotnie przez maszynkę do mięsa.
- Po zapoznaniu się ze wszystkie wskazówkami na temat „Nasadka do pasztecików" można używać maszynki zgodnie z opisem w punkcie 6.a).

e) Robienie ciasteczek

Po przygotowaniu według własnego przepisu ciasta na ciasteczka i nałożeniu nasadki do ciasteczek kruchych ❶:

- Po zapoznaniu się ze wszystkimi wskazówkami na temat ciasteczek można używać maszynki zgodnie z opisem w punkcie 6.a).
- Wyłóż małą blachę piekarniczą papierem do wypieków i połóż ją przed otworem wylotowym maszynki.
- Podawaj równomiernie ciasto do komory mielenia ❺ – podajnik ślimakowy ❻ przetłoczy je przed wybrany motyw na szablonie nasadki do ciasteczek kruchych ❶.
- Gdy ciasto osiągnie pożądaną długość zatrzymaj urządzenie i ułam ciasto przy otworze wylotowym. Połóż ciasto na blachę do pieczenia.

7. Zakłócenia w pracy

Jeżeli napęd zablokował się wskutek spiętrzenia przetwarzanego produktu:
- Naciśnij przycisk OFF, aby wyłączyć maszynkę do mięsa.
- Przytrzymaj wciśnięty przycisk REV. Napęd zostanie uruchomiony na wstecznym biegu. Umożliwia to niewielkie cofnięcie przetwarza-nych produktów i odblokowanie napędu.
- Po odblokowaniu napędu zwolnij przycisk REV.
- Naciśnij przycisk ON, aby włączyć maszynkę do mięsa.
- Jeżeli w ten sposób nie uda się odblokować napędu, oczyść urządzenie wg opisu w punkcie "8. Czyszczenie".

Jeżeli silnik nagle się zatrzyma, może to oznaczać, że zadziałało wewnętrzne zabezpieczenie przeciążeniowe. Jego zadaniem jest ochrona silnika.

- Wyłącz urządzenie i przed ponownym uruchomieniem poczekaj ok. 30 minut, aby ostygło.
- Jeżeli to nie pomoże, poczekaj jeszcze 15 minut.
- Jeżeli także po tym czasie nie będzie spodziewanego efektu, oznacza to wystąpienie usterki. W takiej sytuacji należy zwrócić się do serwisu.

Jeżeli uszkodzony jest kabel sieciowy albo widoczne są uszkodzenia na częściach urządzenia:
- Wyłącz natychmiast urządzenie, naciskając przycisk OFF!
- Jeżeli nie można tego zrobić w bezpieczny sposób, wyciągnij wtyczkę sieciową.
- Przed ponownym użyciem urządzenia należy oddać je do serwisu celem wykonania naprawy.

8. Czyszczenie

⚠ *Ostrzeżenie!*

Przed czyszczeniem urządzenia wyciągnij wtyczkę z gniazda sieciowego. W ten sposób możesz uniknąć ryzyka wypadku w razie niespodziewanego uruchomienia urządzenia oraz porażenia prądem elektrycznym.

a) Czyszczenie bloku silnika

- Oczyścić powierzchnie zewnętrzne i kabel sieciowy lekko wilgotną ściereczką do mycia. Wytrzyj dokładnie urządzenie przed ponownym użyciem.

Ostrzeżenie:

Bloku silnika nie wolno zanurzać w wodzie ani innych płynach! Może to spowodować śmiertelny wypadek wskutek porażenia prądem elektrycznym, jeżeli wilgoć dostanie się do elementów przewodzących prąd lektryczny.
- Nie wolno stosować żadnych środków czyszczących, szorujących ani rozpuszczalników. Mogą one uszkodzić urządzenie, a ich resztki mogą przedostać się do produktów spożywczych.

b) Czyszczenie akcesoriów

ⓘ *Uwaga!*

Akcesoriów nie wolno myć w zmywarce do naczyń! Prowadzi to do ich uszkodzenia!

- Akcesoria mające kontakt z żywnością należy czyścić ...
  - tylko ręcznie - elementy te nie nadają się do mycia w zmywarce do naczyń.
  - gorącą wodą i domowym środkiem do mycia nadającym się do kontaktu z żywnością.

⚠ *Uwaga!*

Nóż krzyżowy jest bardzo ostry! Zagrożenie odniesieniem obrażeń!

- Przed ponownym użyciem urządzenia należy dobrze wysuszyć wszystkie części.

ⓘ *Uwaga*

Po każdym użyciu maszynki posmaruj elementy metalowe ponownie olejem spożywczym.

9. Przechowywanie

- Kabel zasilający (bez wtyczki) należy wsunąć do schowka w spodzie urządzenia. W ten sposób będzie on zabezpieczony przed uszkodzeniem.
- Oba nieużywane sitka ❾ schowaj w schowku (ilustr. Ⓒ) urządzenia.
- Urządzenie należy przechowywać w suchym miejscu.
- Po wysuszeniu maszynki na metalowe nasadki należy nałożyć bardzo cienką warstewką oleju jadalnego, jeśli urządzenie nie będzie ponownie używane bezpośrednio po umyciu. W ten sposób zabezpieczysz urządzenie skutecznie przed korozją.
- Urządzenie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci i osób wymagających opieki. Nie zawsze są one w stanie właściwie rozpoznać niebezpieczeństwa związane z urządzeniami elektrycznymi.

10. Utylizacja



W żadnym przypadku nie należy wyrzucać urządzenia do normalnych śmieci domowych. W odniesieniu do produktu ma zastosowanie dyrektywa europejska 2002/96/EC.

Urządzenie należy usuwać poprzez akredytowane lub komunalne zakłady utylizacji odpadów. Należy przestrzegać aktualnie obowiązujących przepisów. W razie pytań należy skontaktować się z komunalnym zakładem utylizacji odpadów.



Wszystkie materiały wchodzące w skład opakowania należy przekazać do odpowiednich punktów zbiórki odpadów.

11. Gwarancja i serwis

Urządzenie objęte jest dwuletnią gwarancją, licząc od daty zakupu. Urządzenie zostało starannie wyprodukowane i poddane skrupulatnej kontroli przed wysyłką. Paragon należy zachować jako dowód dokonania zakupu. W przypadku roszczeń gwarancyjnych należy skontaktować się telefonicznie z serwisem. Tylko w ten sposób można zagwarantować bezpłatną wysyłkę zakupionego produktu. Gwarancja obejmuje wyłącznie wady materiałowe i fabryczne, natomiast nie obejmuje szkód powstałych podczas transportu, części ulegających zużyciu ani uszkodzeń części łatwo łamliwych, np. wyłączników, akumulatorów. Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego, a nie do zastosowań profesjonalnych.
Gwarancja traci ważność w przypadku niewłaściwego używania urządzenia, używania niezgodnego z przeznaczeniem, użycia siły lub ingerencji w urządzenie dokonywanej poza naszymi autoryzowanymi punktami serwisowymi. Niniejsza gwarancja nie ogranicza ustawowych praw nabywcy urządzenia.

Okres gwarancji nie ulega wydłużeniu o czas trwania usługi gwarancyjnej. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części. Szkody i wady zauważone już w chwili zakupu należy zgłosić od razu po rozpakowaniu, nie później niż po upływie dwóch dni od daty zakupu. Po upływie okresu gwarancyjnego wszystkie naprawy będą wykonywane płatnie.

(PL) **Kompernass Service Polska**
Tel.: 022 / 3972212
e-mail: support.pl@kompernass.com

12. Importer

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D-44867 BOCHUM

www.kompernass.com

13. Przepisy

Paszteciki

Składniki na paszteciki
450g chudej baraniny, cielęciny lub wołowiny
150g mąki
1 łyżeczka pimentu (pieprz goździkowy)
1 łyżeczka gałki muszkatołowej
1 szczypta chili
1 szczypta pieprzu

Składniki na farsz
700g baraniny
1 1/2 łyżka stołowa oliwy z oliwek
1 1/2 łyżka stołowa cebuli pokrojonej w drobną kostkę
1/2 łyżeczki pimentu (pieprz goździkowy)
1/2 łyżeczki soli
1 1/2 łyżki stołowej mąki

Mięso na paszteciki przepuścić dwukrotnie przez maszynkę (najpierw z założonym sitkiem z dużymi otworami, a następnie z sitkiem z małymi otworami ❾), wymieszać z przyprawami. Tak otrzymaną masę przepuścić dwukrotnie przez maszynkę. W miejsce sitka ❾ założyć nasadkę do pasztecików ⓭ (patrz rozdział „Zakładanie nasadki do pasztecików“).
Za pomocą nasadki do pasztecików ⓭ zrobić paszteciki i wstawić do lodówki.

Farsz
Przepuścić mięso dwukrotnie przez maszynkę do mięsa (najpierw z założonym sitkiem z dużymi, a następnie z małymi otworami ❾). Zeszklić na patelni cebulę i dobrze wymieszać z mięsem oraz pozostałymi przyprawami. Napełnić paszteciki farszem i upiec.

Alternatywne rodzaje farszu:
250g duszonego brokuła
lub 250g duszonej cukinii
lub 250g gotowanego ryżu

Świeża kiełbaska grillowa

Składniki:
300g chudego mięsa wołowego
500g chudego mięsa wieprzowego
200g boczku
20g soli
1/2 łyżki stołowej białego mielonego pieprzu
1 łyżeczka kminku
1/2 łyżeczki gałki muszkatołowej

Przepuścić dwukrotnie wołowinę, wieprzowinę i boczek przez maszynkę do mięsa.
Doprawić przyprawami oraz solą i ugniatać przez 5 minut.
Wstawić nadzienie kiełbasy do lodówki na ok. 30 minut. Napełniać nadzienie do osłonki zgodnie z instrukcją (patrz rozdział „Kiełbasa”) i formować kiełbaski o długości 25 cm.
Gotową, dobrze wypieczoną kiełbasę podawać tego samego dnia.

Ciasteczka

Składniki:
125g masła
125g cukru
1 opakowanie cukru waniliowego
1 szczypta soli
1 jajko
1 białko
250g mąki (klasa 405)
1 łyżeczka proszku do pieczenia
Utarta skórka z połówki cytryny

Rozbić masło na puszystą masę. Dodać cukier, cukier waniliowy, skórkę cytryny i jajka. Wymieszać mąkę, proszek do pieczenia i sól, a następnie wymieszać z ciastem za pomocą łopatki do mieszania.
Zostawić ciasto w lodówce na około 30 minut. Następnie przepuścić ciasto przez maszynkę do mięsa z nałożoną nasadką do ciasteczek kruchych ❶.
Rozłożyć ciasteczka na blasze do pieczenia wyłożonej papierem do wypieków.
Piec ciasteczka w piekarniku rozgrzanym do temperatury 180°C przez około 10-15 minut, aż zrobią się złociste.

TARTALOMJEGYZÉK OLDALSZÁM

Az első használat előtt figyelmesen olvassa el a használati utasítást majd későbbi használatra tegye el.
A készülék harmadik fél részére történő továbbadásakor adja át a leírást is.

HÚSDARÁLÓ

1. Felhasználási cél

Ezt a készüléket kizárólag élmiszerek háztartásokban szokásos mennyiségének otthoni feldolgozására alakították ki:

- friss hús aprítására,
- kolbászkészítésre állati eredetű bélben vagy műbélben,
- darálóskeksz készítésére

A készüléket nem szántákfagyasztott vagy egyéb okból kemény élelmiszerek, pl. csontok vagy diók feldolgozására, továbbá kereskedelmi vagy ipari célokra.

2. Műszaki adatok

Feszültség :	220-240 V ~ 50 Hz
Teljesítményfelvétel:	250 W
Védettségi osztály :	II ⧈
Folyamatos használat:	15 perc

Rövid üzemeltetési idő

A rövid üzemeltetési idő azt jelzi, hogy mennyi ideig lehet üzemeltetni a készüléket a motor túlhevülése és károsodása nélkül. A megadott rövid üzemeltetési idő lejárta után a készüléket addig ki kell kapcsolni, amíg a motor le nem hűl.

3. A készlet tartalma:

❶ darálóskeksz tartozék mintacsíkokkal
❷ töltő
❸ betöltő tál
❹ motoregység
❺ húsdaráló előtét fémből
❻ szállítócsiga
❼ rugó
❽ csillagkés
❾ nagy és kislyukas lyuktárcsa
❿ zárógyűrű
⓫ kolbásztöltő tartozék
⓬ kolbásztöltő tárcsa
⓭ kibbeh-tartozék

4. Biztonsági utasítások

⚠ *Életveszélyes áramütés elkerülése érdekében:*

- Figyeljen arra, hogy a hálózati kábelt ne sértse meg. Tartsa távol forró felszínektől, és vezess úgy, hogy ne csípődhessen be.
- A sérült hálózati kábelt vagy csatlakozót a veszély elkerülése érdekében azonnal cseréltesse ki szakemberrel.
- A készüléket csak száraz helyiségekben használja, a szabadban ne.
- A motorblokkot soha ne tegye vízbe vagy más folyadékba! Egyébként elektromos ütés miatti életveszély áll fenn.

⚠ *Figyelmeztetés!*

Soha ne használja a berendezést a leírttól eltérő más célokra!Fokozott balesetveszély áll fenn, ha hibás kezelés miatt a a készülék védőberendezését kikapcsolja!

⚠ *Baleset- és sérülésveszély elkerülése érdekében:*

- Soha ne nyúljon a berendezés nyílásaihoz. Soha ne tegyen bele semmilyen tárgyakat – a mindenkori rátéthez tartozó töltő és a feldolgozandó élelmiszer kivételével. Egyébként jelentős balesetveszély állhat fenn!
- Húzza ki a csatlakozódugót a konnektorból, mielőtt kellékeket helyezne fel vagy húzna ki.
- Soha ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül, ha üzemkész állapotban van. Használat után vagy munkaszünetekben a csatlakozódugót a konnektorból, hogy elkerülje a készülék tévedésből történő bekapcsolását.
- A készülékhez csak az eredeti alkatrészeket használja. Előfordulhat, hogy más alkatrészek nem elég biztonságosak.
- A készülék nem alkalmas arra, hogy olyan személyek (ideértve a gyermekeket is) használják, akiket testi, érzékszervi vagy elmebeli képességeik vagy tapasztalatuk és ismeretük hiánya megakadályoznának abban, hogy biztonságosan használják a készüléket, kivéve ha a biztonságukról gondoskodó felügyelettel vannak, vagy ha előtte felvilágosítottákl őket a készülék használatáról.
- Vigyázni kell a gyermekekre, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- A készüléket ne üzemeltesse üres állapotban. Ez helyrehozhatatlan kárt tehet a készülékben.

5. Össze- és szétszerelés

⚠ **Figyelem:** Néhány alkatrész vékony olajréteggel van beborítva, hogy védje a korrózió ellen. Gondosan tisztítsa meg ezeket az alkatrészeket az első használat előtt a 8. "Tisztítás" alpontban található részletes leírás szerint. Utána valamennyi fém alkatrészt dörzsöljön be étolajjal.

a) a húsdaráló összeszerelése

Nyissa ki az oldalsó fedelet - ott találja az összeépítési sorrend képes ábrázolását.

- Helyezze be a szállítócsigát ❻ a húsdaráló előtétjébe ❺.
- Dugja a rugót ❼ a szállítócsigára ❻.
- Úgy helyezze be a csillagkést ❽, hogy az éles oldala a rugótól ❼ elfele mutasson.

⚠ *Figyelem:*

A csillagkést ❽ nagyon éles! Sérülésveszély!

⚠ *Figyelem:*

A készülékben kár keletkezhet, ha a csillagkés ❽ fordítva van behelyezve!

- Válassza ki a kívánt lyuktárcsát. A készüléken lévő kis rekeszbe teheti azt a lyuktárcsát, amire éppen nincsen szüksége (Ⓒ ábra).
  Ehhez nyomja meg a fedélen lévő ||| jelet! A fedelet ekkor ki lehet nyitni. Dugja be mindkét lyuktárcsát, amelyre nincsen szüksége.
- Úgy helyezze be a kiválasztott lyuktárcsát ❾ a húsdaráló előtétjébe ❺, hogy a lyuktárcsán ❾ lévő rovátka a húsdaráló előtétjében ❺ lévő rögzítésen legyen.
- Ha minden megfelelően be van illesztve, csavarja fel a zárógyűrűt kézzel ❿ szorosra.

- A készen összeszerelt húsdaráló előtétet ❺ a bajonett zárral kell a motoregységre ❹ csatlakoztatni:
  - Dudja a húsdaráló előtétjét ❺ a motoregységbe ❹, hogy a betöltő mélyedésen lévő nyíl a motoregységen ❹ lévő jelre 🔓 mutasson. A zárógomb benyomódik. (Ⓐ ábra).
  - Enyhén nyomja be a húsdaráló előtétjét ❺ és közben fordítsa el a húsdaráló előtétjén ❺ lévő betöltő mélyedést középállásba (Ⓑ ábra), hogy a betöltő mélyedésen lévő nyíl a jelre 🔒 mutasson. Ha beakad a helyére a húsdaráló előtét ❺, a záróretesz kiugrik.
  - Helyezze végül a betöltő tálat ❸ ea betöltő nyílás tetejére.
  - Ha le akarja venni, nyomja meg a reteszelő gombot és fordítsa el a betöltő mélyedést jobbra (Ⓐábra) 🔓. Ezután újra ki lehet húzni a húsdaráló előtétet ❺.

b) a kolbásztöltő feltét rászerelése

Nyissa ki az oldalsó fedelet - ott találja az összeépítési sorrend képes ábrázolását.

- Vegye le a húsdaráló előtétet ❺ az a) pontban leírtak alapján.
- Vegye le az esetleges tartozékokat és tisztítsa meg a húsdaráló előtétet ❺.

ⓘ *Tudnivaló:*

A kolbásztöltő tartozékhoz ⓫ nincsen szükség a rugós ❼ csillagkésre ❽! Ha szükséges, vegye ki mindkettőt a húsdaráló tartozékból ❺.

- Dörzsölje le a fémrészeket étolajjal.
- Vegye ki a kolbásztöltő tárcsát da készülék tetején található kis rekeszből (Ⓒ ábra).
- Úgy helyezze be a lyuktárcsát ⓬ , hogy a lyuktárcsán ⓬ lévő bemélyedés a húsdaráló előtét ❺ rögzítésén legyen.
- Ezután helyezze be a kolbásztöltő tartozékot ⓫ a kolbásztöltő tárcsa ⓬ elé.
- Csavarja rá szorosan kézzel a zárógyűrűt ❿.
- Vegye le a húsdaráló előtétet ❺ az a) pontban leírtak alapján.

c) A kibbeh-készítő rátét felszerelése

Nyissa ki az oldalsó fedelet - ott találja az összeépítési sorrend képes ábrázolását.

- Vegye le a húsdaráló előtétet ❺ taz a) pontban leírtak alapján.
- Vegye le az esetleges tartozékokat és tisztítsa meg a húsdaráló előtétet ❺.

ⓘ *Tudnivaló:*

A kibbeh-töltő tartozékhoz ⓭ nincsen szükség a rugós ❼ csillagkésre ❽! Ha szükséges, vegye ki mindkettőt a húsdaráló tartozékból ❺.

- Dörzsölje le a fémrészeket étolajjal.
- Úgy helyezze be a kibbeh-töltő ⓭ mindkét műanyag-részét, hogy a kibbeh-töltőn ⓭ lévő rovátkolás a húsdaráló előtétjének ❺ rögzítésén legyen.
- Ha minden megfelelően be van illesztve, csavarja fel a zárógyűrűt kézzel ❿ szorosra.
- Vegye le a húsdaráló előtétet ❺ az a) pontban leírtak alapján.

d) darálóskeksz rátét szerelése

Nyissa ki az oldalsó fedelet - ott találja az összeépítési sorrend képes ábrázolását.

- Vegye le a húsdaráló előtétet ❺ taz a) pontban leírtak alapján.
- Vegye le az esetleges tartozékokat és tisztítsa meg a húsdaráló előtétet ❺.

ⓘ *Tudnivaló:*

A darálóskeksz tartozékhoz ❶ nincsen szükség a rugós ❼ csillagkésre ❽! Ha szükséges, vegye ki mindkettőt a húsdaráló tartozékból ❺.

- Dörzsölje le a fémrészeket étolajjal.
- Húzza le elöl a mintacsíkot ❶ a darálóskeksz tartozékról ❶ .
- Először helyezze be a darálóskeksz tartozék ❶ műanyag-, majd a fémtárcsáját a húsdaráló előtétjébe ❺ (lásd a kihajtható oldalon).

Úgy helyezze be a darálóskeksz tartozékot ❶, hogy a darálóskeksz tartozék rovátkolása ❶ a húsdaráló előtét ❺ rögzítésén legyen.

- Ha minden megfelelően be van illesztve, csavarja fel a zárógyűrűt kézzel ❿ szorosra.
- Dugja vissza a mintacsíkokat ❶ a darálóskeksz tartozék ❶ elejére. Ügyeljen arra, hogy a mintacsíkon ❶ lévő fogantyú ne a készülék irányába mutasson. Máskülönben a közvetlenül a nyélen található mintát nem lehet beállítani.
- Vegye le a húsdaráló előtétet ❺ az a) pontban leírtak alapján.
- Ha le szeretné venni, először megint a mintacsíkot ❶ kell levenni, mielőtt lecsavarná a zárógyűrűt ❿ és újra kivenné a darálóskeksz készítő rátétet ❶.

6. Kezelés

⚠ *Figyelem:*

Ne használja tovább egyszerre a készüléket 15 percnél. Ezután hagyja a készüléket kb. 30 percre kikapcsolva, hogy elkerülje a túlhevülést.

⚠ *Figyelem:*

Ha megváltoztatja a darálás irányát, soha ne nyomja meg az ON vagy REV gombokat, amíg a készülék motorja teljesen meg nem állt. A motor megsérülhet.

⚠ *Figyelmeztetés:*

Soha ne nyissa ki a motorblokk burkolatát ❹ – nincsenek benne kezelőelemek. A garancia érvényét veszti, ha felnyitja a burkolatot! Nyitott burkolatnál elektromos ütés általi életveszély áll fenn.

a) a készülék kezelése

Ha a kívánt rátéteket felszerelte:

- Állítsa fel a készüléket úgy, hogy teljesen stabilan álljon és semmi esetre se (pl. rezgés vagy a hálózati kábelben való beakadás miatt) boruljon le az asztalról vagy essen víztartályba. A készülék rázkódása üzem közben elkerülhetetlen.

⚠ *Figyelmeztetés:*

Soha ne nyúljon egy lezárt vagy akár működő készülék után, ha ledőlne vagy vízbe esne – vagy egyéb más veszélyes helyzetben! A csatlakozódugót azonnal húzza ki! Egyébként akut sérülés- és életveszély áll fenn!

- A feldolgozandó élelmiszert tegye a töltőtálba ❸ és állítsa a felfogó tálat előre a kivezető nyílás alá.
- Először nyomja meg az OFF gombot, hogy biztos lehessen abban, hogy a készülék még ki van kapcsolva. Máskülönben fennáll annak a veszélye, hogy a készülék véletlenül bekapcsol, ha a hálózati csatlakozót bedugja a konnektorba.
- Dugja be a hálózati csatlakozódugót a hálózati aljzatba.
- Nyomja meg az ON gombot, ha újra be szeretné kapcsolni a készüléket.

⚠ *Figyelem:*

Az élelmiszert kizárólag a kerek töltővel ❷ nyomja a betöltőnyílásba – soha ne kézzel, villával, kanálnyéllel vagy hasonló tárggyal. Fokozott sérülésveszély áll fenn és a készülék is rongálódhat.

⚠ *Figyelem:*

Soha ne nyomja olyan szorosra, hogy a motor hallhatóan lelassuljon. Egyébként a készüléket túlterheli és kárt tesz benne.

b) Hús feldolgozása

- Olyan húsdarabokat használjon, melyek minden további nélkül beleillenek a betöltő nyílásba. Ha szükséges, előtte vágja fel a húst kisebb darabokbra. Figyeljen arra, hogy a hús ne tartalmazzon csontot vagy ínt.

⚠ *Figyelem:*

A darált hús nagyon hajlamos a csírásodásra. Ügyeljen arra, hogy a hús feldolgozása jó higiéniai környezetben történjen.

- Ha a "Hús" témáról minden tudnivalót elolvasott, a készüléket a 6.a) pont alatt leírtak szerint elkezdheti használni.

c) Kolbász készítése

- Először aprítsa fel a húst a húsdarálóval, mielőtt kolbászt készítene belőle.
- A kolbász töltéséhez ⓫ tegyen a darált húshoz apróra vágott hagymát, fűszereket és a további hozzávalókat az Ön receptje szerint és mindezt gyúrja jól össze. Tegye ezeket 30 percre a hűtőszekrénybe a további megmunkálás előtt.
- Tegye a kolbászbelet (állati eredetű belet vagy műbelet) a kolbásztöltő tartozékra ⓫ és csomózza be a másik végét. 1 kg töltelékre körülbelül 1,60 m belet számíthat.

Tipp:

Előtte tegye az állati eredetű belet körülbelül 3 órára langyos vízbe és csavarja ki, mielőtt feltenné a töltő tartozékra.Az állati eredetű bél ettől ismét rugalmas lesz. Állati eredetű belet vágóhídak közelében lévő hentesellátó boltban vagy a hentesnél vehet.

- A kolbásztölteléket a kolbásztöltő tartozék ⓫ a kolbászbélbe nyomja. Ha elérte a kívánt hosszúságot, kapcsolja ki a készüléket, nyomja a kolbászt a végénél össze és forgassa el néhányszor a hosszanti tengelye körül.

Tipp:

A kolbász kitágul főzés és sütés közben is. Ne töltse ezért túl, egyébként a kolbász szétpukkanhat.

- Ha a „Kolbász“ témáról mindent elolvasott, a készüléket 6.a) pontban leírtak szerint használni kezdheti.

d) a kibbeh-töltővel történő munka

A kibbeh-töltővel ⓭ a berakott élelmiszerből üreges gombócokat tud formázni húsos és zöldséges alapanyagból, melyet ízlés szerint meg tud tölteni.

- A húst először aprítsa fel kétszer a húsdarálóban, mielőtt a berakná a kibbeh töltőbe ⓭.
- Ha a „Kibbeh tartozék“ témáról mindent elolvasott, a készüléket elkezdheti használni a 6.a) pontban leírtak szerint.

e) darálóskeksz készítése

Ha elkészítette a süteménytésztát az Ön receptje szerint és a darálóskeksz tartozékot ❶ felszerelte:

- Ha a „Darálós keksz“ témáról minden tudnivalót elolvasott, a készüléket elkezdheti használni a 6.a) pontban leírtak szerint.
- Béleljen ki egy tepsit sütőpapírral és tartsa ezt közvetlenül a készülék kivezető nyílása alá.
- Nyomja be a tésztát egyenletesen a húsdarálóba ❺ – ezt a szállítócsiga ❻ átnyomja a darálóskeksz tartozék ❶ mintacsíkjának kiválasztott mintáján.
- Ha a keksz elég hosszú, állítsa meg a készüléket, és törje le a tésztát a kimeneti nyílásnál. Helyezze a kekszet a tepsire.

7. Hiba esetén

Ha a hajtóművet leblokkolja a felhalmozódott élelmiszer:

- Nyomja meg az OFF gombot, ha meg akarja állítani a húsdarálót.

- Tartsa nyomva a REV gombot. Most a hajtómű ellentétes irányban fut. Ezzel az élelmiszert egy szakaszon visszafele tudja szállítani, hogy a hajtómű ismét felszabaduljon.

- Ha a meghajtó szabaddá válik, engedje el a REV gombot.
- Nyomja meg az ON gombot, ha el akarja in-dít-ani a húsdarálót.
- Ha a hajtómű ettől nem szabadulna fel, tisztítsa meg a készüléket a 8. "Tisztítás" pontban pont-ban leírtak szerint.

Ha a motor hirtelen leáll, lehet, hogy a belső túlter-helési biztosíték kioldódott. Ennek az a feladata, hogy megvédje a motort.

- Kapcsolja ki a készüléket, és hagyja kb. 30 percig hűlni, mielőtt tovább használná.
- Ha ez eredménytelen, várjon még egyszer 15 percig.
- Ha ez az idő is eredmény nélkül telik le, ez hibát je-lent. Ebben az esetben forduljon a vevőszolgála-thoz.

Ha a hálózati kábel sérültl vagy a készülék alkat-részein láthatóak hibák:

- Azonnal kapcsolja ki a készüléket, nyomja meg az OFF gombot!
- Ha ez nem lehetséges veszélytelenül, húzza ki a csatlakozó dugót.
- Javíttassa meg a meghibásodásokat a vevőszol-gálattal, mielőtt a készüléket ismét használná.

8. Tisztítás

⚠ *Figyelmeztetés:*

Húzza ki elöszür a csatlakozó dugót a konnektorból, mielőtt a készülékt tisztítaná. Ezzel megakadályozhat balesetveszélyt, melyet váratlan véletlen bekapcsolás és elektromos ütés okozhat.

a) Motorblokk tisztítása

- Tisztítsa a külső felületeket és a hálózati kábelt enyhén benedvesített törlőkendővel. Hagyja, hogy a készülék jól megszáradjon, mielőtt újra használja.



Figyelmeztetés:

A motorblokkot soha ne tegye vízbe vagy más fo-ly-adékba! Egyébként elektromos ütés miatti életve-szély áll fenn, ha nedvesség hatol be az elektromos vezetékbe.

- Ne használjon tisztító-, súroló- vagy oldószert. Ez kárt tehet a készülékben és nyomot hagyhat az élelmiszeren.

b) Alkatrészek tisztítása



Tudnivaló:

Ne tisztítsa a tartozékokat a mosogatógépben!
Ez kárt tehet a tartozékokban!

- Tisztítson meg minden tartozékot, amelyek élelmiszerrel érintkezhetnek, ...
  - csak kézzel, a kellékek nem moshatóak moso-gatógéppel.
  - forró mosogatóvízzel és élelmiszerhez alkalmas háztartási mosogatószerrel



Figyelem:

A csillagkés nagyon éles! Sérülésveszély!

- Mindent jól szárítson meg, mielőtt tovább használná a készüléket.



Tudnivaló:

Tisztítás után mindig dörzsölje be étolajjal a fém alkatrészeket.

9. Tárolás

- Tolja a hálózati vezetéket (csatlakozó nélkül) a készülék alján lévő vezetéktartóba! Így megvédheti a sérülésektől.
- A két lyuktárcsát ❾ a készüléken lévő kis rekeszben tárolja, ha nem használja őket (Ⓒ ábra).
- Száraz helyen tárolja a készüléket.
- Dörzsölje be a fém tartozékokat száradás után vékonyan étolajjal – ha a készüléket nem használja többet. Ezzel megfelelő védelmet nyújt rozsdásodás ellen.
- Gyermekektől és felügyeletre szoruló felnőttektől elzárva tárolja a készüléket. Ők ugyanis nem mindig tudják helyesen megítélni az elektromos készülékek kezeléséből száramzó lehetséges veszélyeket.

10. Ártalmatlanítás



Semmi esetre se dobja a készüléket a háztartási hulladékba. A termékre az 2002/96/EC irányelv vonatkozik.

A készüléket engedélyeztetett hulladékgyűjtő helyen vagy a helyi hulladékeltávolító üzemnél tudja kidobni. Vegye figyelembe az aktuális előírásokat. Kétség esetén vegye fel a kapcsolatot a hulladékfeldolgozó vállalattal.



Valamennyi csomagolóanyagot juttasson el a környezetbarát hulladékhasznosítóhoz.

11. Garancia és szerviz

A készülékre 3 év garanciát adunk a vásárlás dátumától számítva. A készüléket gondosan gyártottuk, és szállítás előtt lelkiismeretesen ellenőriztük. Kérjük, a vásárlás igazolására őrizze meg a pénztári blokkot.
Kérjük, garanciaigény esetén vegye fel a kapcsolatot telefonon az Ön közelében lévő szervizzel.
Csak ebben az esetben garantálhatjuk, hogy ingyen tudja beküldeni az árut.
A garancia csak anyag- és gyártási hibára vonatkozik, nem pedig szállítási kárra, kopásra vagy törékeny részek (pl. kapcsoló vagy elem) sérülésére. A termék kizárólag magánhasználatra, nem üzleti használatra készült.
A garancia érvényét veszti visszaélésszerű vagy szakavatatlan kezelés, erőszak alkalmazása vagy olyan beavatkozások esetén, amelyeket nem engedélyeztetett szervizelő üzleteink hajtottak végre. Az ön törvényes jogait ez a garancia nem korlátozza.
A garanciaidő nem hosszabbodik a jótállással. Ez a kicserélt vagy javított alkatrészekre is érvényes.
Az esetlegesen már a megvételkor meglévő károkat és hiányosságokat azonnal kicsomagolás után, legkésőbb két nappal a vétel dátumától számítva jelezni kell. A garanciális idő lejárta után esedékes javítások térítéskötelesek.

 **Kompernass Service Hungary**
Tel.: 06 40 104680
e-mail: support.hu@kompernass.com

12. Gyártja

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D-44867 BOCHUM

www.kompernass.com

13. Receptek

Kibbeh

A külső rész hozzávalói
45 dkg száraz birka-, borjú- vagy marhahús
15 dg liszt
1 tk. szegfűbors
1 tk. szerecsendió
1 csipet chilipor
1 csipet bors

A hústöltelék hozzávalói
70 dkg birkahús
1 1/2 evőkanál olívaolaj
1 1/2 ek. felaprított hagyma
1/2 tk. szegfűbors
1/2 teáskanál só
1 1/2 ek. liszt

A külső részhez kétszer daráljuk le a húst a húsdarálóban (először a nagy- majd a kislyukú lyuktárcsán ❾) és keverjük össze a hozzávalókkal. Ezt a keveréket megint kétszer daráljuk le a húsdarálón. Cseréljük ki a lyuktárcsát ❾ a kibbeh-töltő tartozékkal ⓭ (lásd a „Kibbeh-töltő tartozék felszerelése" című részt).
Alakítsuk ki a kibbeh külső héját a kibbeh töltővel ⓭ és fagyasszuk meg.

Töltelék:
A húst kétszer daráljuk le a húsdarálón (egyszer a nagy- majd a kislyukú lyuktárcsán ❾). Pirítsuk meg a hagymát, majd keverjük össze a hússal és a többi hozzávalóval. Töltsük meg vele a kibbeh külső részét és süssük ki.

Töltelékváltozatok:
25 dkg párolt brokkoli
vagy 25 dkg párolt cukkini
vagy 25 dkg főtt rizs

Friss grillkolbász

Hozzávalók:
30 dkg sovány marhahús
50 dkg sovány sertéshús
20 dkg szalonna a lapockából
2 dkg só
1/2 evőkanál őrölt fehérbors
1 tk. köménymag
1/2 tk. szerecsendió

A marhahúst, sertéshúst és szalonnát kétszer daráljuk le a húsdarálón.
Adjuk hozzá az elkevert fűszereket és a sót, majd 5 percig dagasszuk tovább.
A kolbásztölteléket kb. 30 percre tegyük a hűtőszekrénybe. Töltse be a kolbásztölteléket a leírás szerint (lásd a „Kolbász feldolgozása" című részt) és csavarja el a 25 cm hosszú kolbászok végét.
A kész grillkolbászt még aznap jól átsütve fogyasszuk.

Darálóskeksz

Hozzávalók:
12,5 dkg vaj
12,5 dkg cukor
1 csomag vaníliacukor
1 csipet só
1 tojás
1 tojásfehérje
25 dkg liszt (405-ös típusú)
1 tk. sütőpor
fél citrom reszelt haja

Habosra verjük fel a vajat. Adjuk hozzá a cukrot, a vaníliacukrot, a citromhajat és a tojásokat. Keverjük össze a lisztet, sütőport és a sót, majd keverőkanállal keverjük a tésztához.
A tésztát kb. 30 percig pihentesse a hűtőszekrényben.
Ezután nyomjuk ki a húsdarálón a darálóskeksz tartozékkal ❶.
Helyezzük a darálóskekszet egy sütőpapírral kibélelt tepsire.
A darálóskekszet előmelegített 180 °C-os sütőben kb. 10-15 percig süssük aranybarnára.

KAZALO VSEBINE STRAN

Pred prvo uporabo ta navodila pozorno preberite in jih shranite za poznejšo uporabo. Ob predaji naprave tretji osebi zraven priložite tudi navodila za uporabo.

MESOREZNICA

1. Namen uporabe

Ta stroj je predviden izključno za predelavo živil v gospodinjsko običajnih količinah v privatnih gospodinjstvih:
- mletje svežega mesa,
- izdelava klobas v naravnem ali umetnem črevesu,
- izdelava brizganih keksov

Stroj ni predviden za predelavo zamrznjenih ali drugače trdih živil, npr. kosti ali oreškov, in ne za uporabo v obrtnih ali industrijskih področjih.

2. Tehnični podatki

Napetost:	220–240 V / ~ 50 Hz
Moč:	250 W
Razred zaščite:	II ⧈
Čas kratkotrajne uporabe:	15 minut

Čas kratkotrajne uporabe:
Čas KU (kratkotrajne uporabe) nam pove, kako dolgo lahko neko napravo uporabljamo, preden se motor pregreje in poškoduje. Po poteku navedenega časa KU mora naprava ostati izklopljena tako dolgo, dokler se motor ni ohladil.

3. Vsebina kompleta

❶ Nastavek za brizgane kekse z vzorci
❷ Potiskalo
❸ Polnilna posoda
❹ Motorni blok
❺ Kovinski nastavek
❻ Transportni polž
❼ Vzmet
❽ Križno rezilo
❾ Groba in fina luknjasta plošča
❿ Zaporni obroč
⓫ Nastavek za polnjenje klobas
⓬ Plošča za klobase
⓭ Nastavek za orientalski kubbe

4. Varnostni napotki

⚠ *Da se izognete smrtni nevarnosti zaradi električnega udara:*

- Pazite na to, da se omrežni kabel ne poškoduje. Kabel naj se ne nahaja v bližini vročih področij in speljite ga tako, da se ga ne da stisniti.
- Poškodovane omrežne kable ali omrežne vtiče naj vam takoj zamenja pooblaščeno strokovno osebje, da se izognete nevarnosti.
- Napravo uporabljajte samo v suhih prostorih in ne na prostem.
- Motornega bloka nikoli ne potopite v vodo ali druge tekočine! Drugače grozi smrtna nevarnost zaradi električnega udara.

⚠ *Opozorilo!*

Stroja nikoli ne uporabljajte za druge namene, kot je opisano tukaj. Obstaja bistvena nevarnost nezgod, če zaradi napačne uporabe onemogočite delovanje zaščitnih priprav stroja!

⚠ *Za preprečevanje nevarnosti požara in poškodb:*

- Nikoli ne segajte v odprtine stroja. Vanje tudi nikoli ne vstavljajte predmetov – z izjemo potiskal, ki spadajo k nastavkom, ter živil za predelavo. Drugače lahko pride do bistvene nevarnosti nezgod!
- Preden na stroj nataknete ali z njega odstranite dele pribora, najprej omrežni vtič potegnite iz omrežne vtičnice.
- Stroja nikoli ne pustite nenadzorovanega, ko je pripravljen za obratovanje. Po uporabi ali ob prekinitvah dela zmeraj vtič potegnite iz vtičnice, da preprečite nehoteni zagon.
- Na stroju uporabljajte samo originalne dele pribora. Drugi deli morebiti niso dovolj varni.
- Ta stroj ni namenjen temu, da ga uporabljajo osebe (vključno z otroci) z omejenimi fizičnimi, zaznavnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in/ali znanjem, razen pod nadzorom osebe, ki je zanje odgovorna ali jim je dala navodila v zvezi z uporabo stroja.
- Otroke je treba nadzorovati, da se s strojem ne bi igrali.
- Stroja nikoli ne uporabljajte praznega. Stroj se lahko zaradi tega nepopravljivo poškoduje.

5. Sestavitev / razstavitev

⚠ **Pozor:** Vsi deli pribora so prevlečeni s tanko oljnato plastjo, ki jih ščiti pred korozijo. Zato pred prvo uporabo vse dele skrbno očistite, kot je podrobno opisano pod "8. Čiščenje". Po tem vse kovinske dele natrite z malce jedilnega olja.

a) Sestavitev mesoreznice

Razklopno stran odprite - našli boste vrstni red sestavitve stroja, prikazan na slikah.

- Vstavite transportni polž ❻ v kovinski nastavek mesoreznice ❺.
- Vzmet ❼ nataknite na transportni polž ❻.
- Potem križno rezilo ❽ vstavite tako, da ostra stran kaže vstran od vzmeti ❼.

⚠ *Previdno:*

Rezilo ❽ je zelo ostro! Nevarnost poškodbe!

⚠ *Pozor:*

Stroj se bo poškodoval, če križno rezilo ❽ vstavite narobe!

- Izberite želeno luknjasto ploščo. Luknjaste plošče, ki jih ne potrebujete, lahko shranjujete v majhnem predalčku na napravi (sl. Ⓒ).
  V ta namen pritisnite na simbol ||| na pokrovu. Pokrov sedaj lahko odprete. Obe luknjasti plošči, ki ju ne potrebujete, dajte noter.
- Vstavite luknjasto ploščo ❾ v nastavek mesoreznice ❺ , tako da se zareza na luknjasti plošči ❾ nahaja na pritrdilu v nastavku mesoreznice ❺.
- Ko je vse pravilno vstavljeno, trdno ročno privijte zaporni obroč ❿.

- V celoti montiran kovinski nastavek mesoreznice ❺ s pomočjo bajonetne zapore povežite z motornim blokom ❹:
  - Kovinski nastavek mesoreznice ❺ vtaknite v motorni blok ❹, tako da se puščica na polnilnem nastavku nahaja pri simbolu 🔓 na motornem bloku ❹. Zaporni gumb se zaskoči. (slika Ⓐ).
  - Kovinski nastavek mesoreznice ❺ rahlo potisnite noter in pri tem polnilni nastavek na kovinskem nastavku ❺ obrnite v sredinski položaj (slika Ⓑ), tako da puščica na polnilnem nastavku kaže na simbol 🔒. Ko se kovinski nastavek mesoreznice ❺ zaskoči, zaporni gumb skoči ven.
  - Na koncu polnilno posodo ❸ namestite na polnilni nastavek.
  - Za odstranitev pritisnite zaporni gumb in polnilni nastavek ponovno zasučite na desno (slika Ⓐ) 🔓. Potem lahko kovinski nastavek ❺ potegnete ven.

b) Montaža nastavka za polnjenje klobas

Razklopno stran odprite - našli boste vrstni red sestavitve stroja, prikazan na slikah.

- Kovinski nastavek mesoreznice ❺ odstranite, kot je opisano pod a).
- Morebitne nastavke odstranite in kovinski nastavek ❺ očistite.

ⓘ *Napotek:*

Za nastavek za polnjenje klobas ⓫ križnega rezila ❽ z vzmetjo ❼ ne potrebujete! Po potrebi oboje odstranite iz kovinskega nastavka mesoreznice ❺.

- Vse kovinske dele natrite z malce jedilnega olja.
- Ploščo za klobase ⓬ vzemite iz predalčka (slika Ⓒ) zgoraj na stroju.
- Ploščo za klobase ⓬ vstavite tako, da se zareza na plošči za klobase ⓬ nahaja na pritrdilu v kovinskem nastavku mesoreznice ❺.
- Potem nastavek za polnjenje klobas ⓫ namestite pred ploščo za klobase ⓬.
- Ročno privijte zaporni obroč ❿.
- Kovinski nastavek mesoreznice ❺ montirajte, kot je opisano pod a).

c) Montaža nastavka za orientalski kubbe

Razklopno stran odprite - našli boste vrstni red sestavitve stroja, prikazan na slikah.

- Kovinski nastavek mesoreznice ❺ odstranite, kot je opisano pod a).
- Morebitne nastavke odstranite in kovinski nastavek ❺ očistite.

ⓘ *Napotek:*

Za nastavek za kubbe ⓭ križnega rezila ❽ z vzmetjo ❼ ne potrebujete! Po potrebi oboje odstranite iz kovinskega nastavka mesoreznice ❺.

- Vse kovinske dele natrite z malce jedilnega olja.
- Oba dela iz umetne snovi nastavka za kubbe ⓭ vstavite tako, da se zareza na nastavku za kubbe ⓭ nahaja na pritrdilu v kovinskem nastavku mesoreznice ❺.
- Ko je vse pravilno vstavljeno, ponovno ročno privijte zaporni obroč ❿.
- Kovinski nastavek mesoreznice ❺ montirajte, kot je opisano pod a).

d) Montaža nastavka za brizgane kekse

Razklopno stran odprite - našli boste vrstni red sestavitve stroja, prikazan na slikah.

- Kovinski nastavek mesoreznice ❺ odstranite, kot je opisano pod a).
- Morebitne nastavke odstranite in kovinski nastavek ❺ očistite.

ⓘ *Napotek:*

Za nastavek za brizgane kekse ❶ križnega rezila ❽ z vzmetjo ❼ ne potrebujete! Po potrebi oboje odstranite iz kovinskega nastavka mesoreznice ❺.

- Vse kovinske dele natrite z malce jedilnega olja.
- Nastavek z vzorcem ❶ potegnite iz nastavka za brizgane kekse ❶.

- Najprej vstavite plastično ploščo, potem pa še kovinsko ploščo nastavka za brizgane kekse ❶ v kovinski nastavek mesoreznice ❺ (glejte razklopno stran).
  Nastavek za brizgane kekse ❶ vstavite tako, da se zareza na nastavku za brizgane kekse ❶ nahaja na pritrdilu v kovinskem nastavku mesoreznice ❺.
- Ko je vse pravilno vstavljeno, trdno ročno privijte zaporni obroč ❿.
- Nastavek z vzorcem ❶ ponovno vstavite v nastavek za brizgane kekse ❶. Pazite na to, da ročaj na nastavku z vzorcem ❶ kaže vstran od naprave. Drugače vzorca, ki je čisto poleg ročaja, ne boste mogli nastaviti.
- Kovinski nastavek mesoreznice ❺ montirajte, kot je opisano pod a).
- Za odstranitev morate najprej ponovno odstraniti nastavek z vzorcem ❶, preden odvijete zaporni obroč ❿ in nastavek za brizgane kekse ❶ ponovno lahko odstranite.

6. Uporaba

⚠ *Pozor:*

Stroja ne uporabljajte v trajnem obratovanju dlje kot 15 minut. Potem stroj približno 30 minut pustite izklopljeno, da preprečite pregrevanje.

⚠ *Pozor:*

Nikoli ne pritiskajte tipk ON ali REV pri menjavi smeri teka, dokler motor stroja ne miruje v celoti. Motor se lahko poškoduje.

⚠ *Opozorilo:*

Ohišja motornega bloka nikoli ne odpirajte ❹ – v njem ni nobenih upravljalnih elementov. Če ohišje odprete, vaše garancijske pravice nehajo veljati. Če ohišje odprete, ste v smrtni nevarnosti zaradi možnega udara električnega toka.

a) Uporaba stroja

Ko ste montirali želene nastavke:

- Stroj postavite tako, da stoji popolnoma stabilno in nikakor (npr. zaradi vibracij ali spotaknitve čez omrežni kabel) ne more pasti z mize ali zaiti v bližino odprte vode. Tresenju se med obratovanjem ne da izogniti.

⚠ *Opozorilo:*

Nikoli ne segajte po priključenem ali celo delujočem stroju, če je padel na tla ali v vodo – ali v drugih primerih nezgode! V primeru sile omrežni vtič takoj potegnite iz vtičnice! Drugače grozi akutna nevarnost poškodb in smrtna nevarnost!

- Živila za obdelavo položite v polnilno posodo ❸ in pred izstopno odprtino položite prestrezno posodo.
- Najprej pritisnite tipko OFF, da preverite, ali je stroj še izklopljen. Drugače obstaja nevarnost, da se naprava nehote zažene, ko omrežni vtič vtaknete v omrežno vtičnico.
- Potem omrežni vtič vtaknite v vtičnico.
- Pritisnite tipko ON, da stroj vklopite.

⚠ *Pozor:*

Živila v polnilni nastavek potiskajte izključno z okroglim potiskalom ❷ – nikoli pa ne s prsti, vilicami, ročaji žlice ali podobnim. Obstaja bistvena nevarnost poškodb in stroj bi se lahko poškodoval.

⚠ *Pozor:*

Živila nikoli ne potiskajte tako močno, da se motor slišno upočasni. Drugače se stroj lahko preobremeni in poškoduje.

b) Predelava mesa

- Uporabljajte koščke mesa, ki jih lahko brez težav vstavite v polnilni nastavek. Po potrebi meso najprej narežite. Pazite na to, da v mesu ni kosti ali kit.

⚠ *Previdno:*

Mleto meso je zelo dovzetno za okužbe z bakterijami. Poskrbite za dobro higieno pri predelavi mesa.

- Ko ste prebrali vse napotke na temo mesa, stroj sedaj lahko uporabite, kot je opisano pod 6.a).

c) Izdelava klobas

- Meso v mesoreznici zmeljite dvakrat, preden ga uporabite za izdelavo klobas.
- Za nadev za klobase mesu dodajte čebulo, začimbe in druge sestavine po lastnem receptu in maso dobro pregnetite. Pred nadaljnjo uporabo jo za 30 min. dajte v hladilnik.
- Črevo za klobaso (naravno ali umetno črevo) nataknite na nastavek za polnjenje klobas ⓫ in drugi konec zavozlajte. Za vsak 1 kg mase za polnjenje lahko računate približno 1,60 m porabljenega črevesa.

Nasvet:

Naravno črevo prej za približno 3 ure položite v mlačno vodo in ga pred nataknitvijo ožemite. Tako naravno črevo ponovno postane elastično. Naravna črevesa dobite v trgovinah za mesarje v bližini klavnic ali pri svojem mesarju.

- Nadev za klobase v črevo potisnete skozi nastavek za polnjenje klobas ⓫. Ko je dosežena želena dolžina, stroj izklopite, klobaso na koncu stisnite skupaj in jo nekajkrat zasukajte okrog njene vzdolžne osi.

Nasvet:

Klobasa se pri kuhanju in zamrzovanju razširi. Ne napolnite je torej preveč, da ne bi počila.

- Ko ste prebrali vse napotke na temo klobas, stroj sedaj lahko uporabite, kot je opisano pod 6.a).

d) Delo z nastavkom za orientalski kubbe

Z nastavkom za kubbe ⓭ lahko iz vstavljenih živil oblikujete votle zvitke iz mesa ali zelenjave, ki jih potem po želji napolnite.

- Meso v mesoreznici zmeljite dvakrat, preden ga začnete potiskati skozi nastavek za kubbe ⓭.
- Ko ste prebrali vse napotke na temo nastavka za kubbe, stroj sedaj lahko uporabite, kot je opisano pod 6.a).

e) Izdelava brizganih keksov

Ko ste pripravili testo za brizgane kekse po svojem receptu in ste montirali nastavek za brizgane kekse ❶:

- Ko ste prebrali vse napotke na temo brizganih keksov, stroj sedaj lahko uporabite, kot je opisano pod 6.a).
- Manjši pekač obložite s papirjem za peko in ga postavite pod izstopno odprtino spredaj na stroju.
- Testo enakomerno potiskajte v kovinski nastavek mesoreznice ❺ – transportni polž ❻ ga potem potisne skozi izbrani motiv na nastavku za brizgane kekse ❶.
- Ko je keks dosegel želeno dolžino, stroj zaustavite in testo na izstopni odprtini odlomite. Keks položite v pekač.

7. V primeru napak

Če je pogon zablokiran zaradi nakopičenih živil:

- Pritisnite tipko OFF, da mesoreznico zaustavite.
- Držite tipko REV pritisnjeno. Pogon sedaj teče vzvratno. Tako lahko živila malce premaknete nazaj in sprostite pogon.
- Ko je pogon prost, tipko REV spustite.
- Pritisnite tipko ON, da mesoreznico zaženete.
- Če pogona tako niste sprostili, stroj očistite, kot je opisano pod "8. Čiščenje".

Če se motor nenadoma ugasne, je možno, da se je sprožila interna varovalka za preobremenitev. Ta ima nalogo zaščititi motor.

- Stroj izklopite in ga pustite pribl. 30 min, da se ohladi, preden ga ponovno uporabite.
- Če to ne bi prineslo želenih rezultatov, počakajte še nadaljnjih 15 min.
- Če tudi po tem času ne pride do sprememb, to pomeni okvaro. V tem primeru se obrnite na servisno službo.

Če je omrežni kabel poškodovan ali so na delih stroja opazne poškodbe:
- Stroj takoj izklopite, tako da pritisnete tipko OFF!
- Če to ni možno brez povzročanja nevarnosti, omrežni vtič potegnite iz vtičnice.
- Preden stroj ponovno začnete uporabljati, poškodbe dajte v popravilo servisni službi.

8. Čiščenje

⚠ *Opozorilo:*
Preden stroj začnete čistiti, najprej omrežni vtič potegnite iz omrežne vtičnice. S tem preprečite nevarnost nezgode zaradi nehotenega ponovnega zagona in električnega udara.

a) Čiščenje motornega bloka
- Očistite vse zunanje površine in omrežni kabel z rahlo navlaženo krpo za posodo. Stroj dobro posušite, preden ga ponovno uporabite.



Opozorilo:
Motornega bloka nikoli ne potopite v vodo ali druge tekočine! Drugače obstaja smrtna nevarnost zaradi električnega udara, če vanj vdrla vlaga dospe na električne vode.

- Ne uporabljajte čistil, sredstev za drgnjenje ali topil. Ta stroj lahko poškodujejo in v živilih pustijo ostanke.

b) Čiščenje delov pribora

ⓘ *Napotek:*
Delov pribora ne čistite v pomivalnem stroju! To bi privedlo do poškodbe delov pribora!

- Dele pribora, ki bi lahko prišli v stik z živili, čistite ...
  - samo ročno, deli pribora niso primerni za pomivalni stroj.
  - z vročo vodo in gospodinjskim pomivalnim sredstvom primernim za živila.

⚠ *Previdno:*
Križno rezilo je zelo ostro! Nevarnost poškodbe!

- Vse skupaj dobro obrišite in posušite, preden stroj ponovno uporabite.

ⓘ *Napotek:*
Po vsakem čiščenju kovinske dele ponovno natrite z malce jedilnega olja.

9. Shranjevanje

- Potisnite omrežni kabel (brez omrežnega vtiča) v kabelski jašek na dnu stroja. Tako je zaščiten pred poškodbami.
- Shranite obe luknjičasti plošči 9, ki nista nameščeni v napravi, v majhen predalček (sl. C) na napravi.
- Napravo hranite na suhem kraju.
- Kovinske nastavke po brisanju natrite s tanko plastjo jedilnega olja – če stroja ne nameravate takoj uporabljati naprej. Tako dosežete dobro zaščito pred korozijo.
- Stroj shranite tako, da ni dosegljiv otrokom in osebam potrebnim nadzora. Ti mogoče ne znajo zmeraj pravilno preceniti nevarnosti v zvezi z električnimi stroji.

10. Odstranitev



Stroja nikakor ne odvrzite v običajne hišne smeti. Ta proizvod je podvržen evropski Direktivi 2002/96/EC.

Mesoreznico oddajte pri podjetju, registriranem za predelavo odpadkov, ali pri svojem komunalnem podjetju za predelavo odpadkov.
Upoštevajte trenutno veljavne predpise. V primeru dvoma se obrnite na svoje podjetje za predelavo odpadkov.



Vse embalažne materiale oddajte v reciklažo.

11. Garancijski list

1. S tem garancijskim listom jamčimo Kompernass GmbH, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezujemo, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oz. po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnili kupnino.
2. Garancijski rok za proizvod je 3 leta od dneva nabave.
3. Kupec je dolžan okvaro javiti pooblaščenemu servisu oz. se informirati o nadaljnih postopkih na zgoraj navedeni telefonski številki. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.
4. Kupec je dolžan pooblaščenemu servisu predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu.
5. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščeni servis ali oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
6. Vzroki za okvaro oz. nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same, in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oz. prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali, če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
7. Jamčimo servisiranje in rezervne dele za dobo, ki je minimalno zahtevana s strani zakonodaje.
8. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
9. Vsi potrebni podatki za uveljaljanje garancije se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).

Prodajalec:
Lidl d.o.o.k.d., Žeje pri Komendi 100,
SI-1218 Komenda

(SI) **Birotehnika**
Phone:+386 (0) 2 522 16 66
Fax: +386 (0) 2 531 17 40
e-mail: support.si@kompernass.com

12. Proizvajalec

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D-44867 BOCHUM

www.kompernass.com

13. Recepti

Orientalski kubbe

Sestavine za ovoj
450g nemastne bravine, telečjega ali govejega
mesa
150g moke
1 žlička pimenta
1 žlička muškatnega oreška
1 ščepec čilija v prahu
1 ščepec popra

Sestavine za mesni nadev
700g bravine
1 1/2 žlice olivnega olja
1 1/2 žlice fino sesekljane čebule
1/2 žličke pimenta
1/2 čajne žličke soli
1 1/2 žlice moke

Meso za ovoj dvakrat zaporedoma zmeljite v mesoreznici (najprej z grobo, nato pa še s fino luknjasto ploščo ❾) in ga pomešajte z ostalimi sestavinami. To maso ravno tako dvakrat zmeljite v mesoreznici.
Luknjasto ploščo ❾ zamenjajte za kubbe nastavek ⓭ (glejte poglavje "Montaža nastavka za orientalski kubbe ").
Kubbe ovoje oblikujte s kubbe nastavkom ⓭ in jih zamrznite.

Nadev:
Meso dvakrat zaporedoma zmeljite v mesoreznici (najprej z grobo, nato pa še s fino luknjasto ploščo ❾). Čebulo prepražite in jo primešajte mesu ter dodajte ostale sestavine. Kubbe ovoje napolnite s to maso in jih specite.

Alternativni nadevi:
250 g dušenega brokolija
ali 250 g dušenih bučk
ali 250 g kuhanega riža

Sveže pečenice

Sestavine:
300g nemastne govedine
500g nemastne svinjine
200g slanine
20g soli
1/2 žlice belega mletega popra
1 žlička kumine
1/2 žličke muškatnega oreška

Govedino, svinjino in slanino dvakrat zmeljite v mesoreznici.
Dodajte mešanico začimb ter sol in 5 minut gnetite.
Nadev za klobase dajte v hladilnik za pribl. 30 minut.
Nadev za klobase napolnite po navodilih (glejte poglavje "Izdelava klobas") in izdelajte klobasice dolžine 25 cm.
Pečenice specite in pojejte še isti dan.

Brizgani keksi

Sestavine:
125g masla
125g sladkorja
1 zavitek vanilijevega sladkorja
1 ščepec soli
1 jajce
1 beljak
250g moke (tip 405)
1 žlička pecilnega praška
nastrgana lupina polovice limone

Maslo penasto umešajte. Dodajte sladkor, vanilijev sladkor, limonino lupino in jajca. Moko, pecilni prašek in sol zmešajte in jih s kuhalnico umešajte v testo.
Testo pustite mirovati v hladilniku pribl. 30 minut. Potem ga poženite skozi mesoreznico z nastavkom za brizgane kekse ❶.
Brizgane kekse položite na pekač obložen s papirjem za peko.
Brizgane kekse specite v ogreti pečici pri 180 °C ca.10–15 minut zlato rumeno.

OBSAH STRANA

Uschovejte tento návod pro případné pozdější dotazy a předejte jej v případě přenechání přístroje třetím osobám zároveň s ním!

MLÝNEK NA MASO

1. Účel použití

Tento přístroj je určen výhradně ke zpracovávání přiměřeného množství potravin v domácnostech:

- mletí čerstvého masa,
- výroba klobás pomocí přírodního nebo umělého střeva,
- výroba stříkaného pečiva.

Přístroj není určen ke zpracovávání zmrazených nebo jinak tvrdých potravin, např. kostí nebo ořechů ani pro použití v živnostenských nebo průmyslových provozech.

2. Technické údaje

Napětí:	220-240 V / ~ 50 Hz
Příkon:	250 W
Třída ochrany:	II ⧈
Doba nepřetržitého mixování:	15 minut

Krátká provozní doba

Krátká provozní doba udává, jak dlouho je možné přístroj provozovat, aniž by se přehřál, a tím poškodil motor. Po uvedené krátké provozní době se musí přístroj vypnout na tak dlouho, až se motor ochladí.

3. Obsah dodávky

❶ Nástavec na stříkané pečivo se vzorkovacím proužkem
❷ Pěchovátko
❸ Plnicí miska
❹ Blok motoru
❺ Kovový mlecí blok
❻ Dopravní šnek
❼ Pero
❽ Křížový nůž
❾ Hrubě a jemně děrovaný kotouč
❿ Uzavírací prstenec
⓫ Nástavec pro pěchování uzenin
⓬ Kotouč na uzeniny
⓭ Kubbe nástavec

4. Bezpečnostní pokyny

⚠ *Abyste zabránili nebezpečí ohrožení života elektrickým proudem:*

- Dbejte na to, aby se síťový kabel nepoškodil. Udržujte jej mimo horká místa a veďte jej tak, aby se nikde nemohl zaklínit.
- Nechte poškozený síťový kabel nebo síťovou zástrčku okamžitě vyměnit autorizovaným odborným personálem, abyste zabránili ohrožení.
- Přístroj používejte jen v suchých prostorách, ne venku.
- Nikdy nenamáčejte těleso motoru do vody ani jiných kapalin! V opačném případě hrozí nebezpečí ohrožení života elektrickým proudem.

⚠ *Výstraha!*

Nepoužívejte přístroj nikdy pro jiné účely, než je zde popsáno. Hrozí nebezpečí závažného zranění, jestliže nesprávným použitím ochranné zařízení na přístroji vyřadíte z funkce!

⚠ *Abyste zabránili nebezpečí úrazu a zranění:*

- Nikdy nesahejte do otvorů na přístroji. Nikdy dovnitř nestrkejte jakékoli předměty – s výjimkou pěchovátek určených vždy pro určitý nástavec a zpracovávaný druh potravin. V opačném případě hrozí nebezpečí závažného zranění!
- Nejprve vytáhněte zástrčku ze zásuvky, než nasazujete nebo odebíráte díly příslušenství.
- Nenechávejte přístroj nikdy bez dozoru, je-li připraven k provozu. Vždy po použití nebo při přerušení práce vytáhněte zástrčku ze zásuvky, abyste tak zabránili neúmyslnému spuštění.
- Používejte jen originální příslušenství určené k tomuto přístroji. Jiné díly nemusí být k tomu dostatečně bezpečné.
- Tento přístroj není určen k tomu, aby jej používaly osoby (včetně dětí), které mají omezené fyzické, senzorické nebo duševní schopnosti či nedostatek zkušeností a/nebo znalostí, ledaže by jej používaly pod bezpečnostním dohledem zodpovědné osoby nebo by od ní obdržely pokyny, jak přístroj používat.
- Děti by neměly být ponechány bez dozoru, aby se zajistilo, že si nebudou s přístrojem hrát.
- Nikdy neprovozujte přístroj naprázdno. Mohlo by ho to nenapravitelně poškodit.

5. Složení/rozložení

⚠ **Pozor:** Veškeré díly příslušenství jsou opatřeny tenkým olejovým filmem, aby byly chráněny před korozí. Proto před prvním použitím veškeré díly pečlivě vyčistěte, jak je podrobně popsáno v bodě „8. Čištění“. Po použití a vy-čistění naolejujte všechny kovové části jedlým olejem.

a) Montáž kutru

Výklopnou stranu vyklopte - najdete tam schéma postupu montáže.

- Vložte dopravní šnek ❻ do mlecího bloku ❺.
- Nasuňte pero ❼ na dopravní šnek ❻.
- Nasaďte křížový nůž ❽ tak, aby ostrá strana ukazovala od pera ❼ pryč.

⚠ *Pozor:*

Nůž ❽ je velmi ostrý! Nebezpečí poranění!

⚠ *Pozor:*

Přístroj se poškodí, jestliže křížový nůž ❽ nasadíte obráceně!

- Zvolte požadovaný děrovaný kotouč. Děrované kotouče, které nepotřebujete, můžete odložit do malé přihrádky na přístroji (obr. Ⓒ).
  Přitlačte na symbol ||| na krytu. Kryt se nyní dá otevřít. Zastrčte oba nepotřebné děrované kotouče do přihrádky.
- Nasaďte zvolený děrovaný kotouč ❾ do mlecího bloku ❺ tak, aby vybrání na děrovaném kotouči ❾ dosedalo na výstupek v mlecím bloku ❺.
- Jakmile je vše správně nasazeno, našroubujte pevně uzavírací prstenec ❿.

- Smontovaný mlecí blok ❺ se bajonetovým uzávěrem spojí s blokem motoru ❹:
  - Mlecí blok ❺ vložte do motorového bloku ❹ tak, aby šipka na plnicím otvoru ukazovala na symbol na motorovém bloku ❹. Aretační tlačítko se zatlačí dovnitř. (Obr. Ⓐ).
  - Mlecí blok ❺ lehce vtiskněte dovnitř a při tom otočte plnicí otvor na mlecím bloku ❺ do středové polohy (obr. Ⓑ) tak, aby šipka na plnicím otvoru ukazovala na symbol . Jakmile se mlecí blok ❺ zaaretuje, zajišťovací tlačítko vyskočí.
  - Nakonec nasaďte plnicí misku ❸ nahoru na plnicí šachtu.
  - Pro odebrání zatlačte zajišťovací tlačítko a otočte plnicí šachtu opět doprava (obr. Ⓐ) . Pak můžete mlecí blok ❺ vytáhnout.

b) Montáž pěchovacího nástavce

Výklopnou stranu vyklopte - najdete tam schéma postupu montáže.

- Odeberte mlecí blok ❺, jak je popsáno pod písmenem a).
- Odeberte příp. nástavce a mlecí blok ❺ vyčistěte.

ⓘ *Poznámka:*

U pěchovacího bloku na uzeniny ⓫ se křížový nůž ❽ s pružinou ❼ nepoužívá! Oba díly sejměte z mlecího bloku ❺.

- Otřete všechny kovové díly jedlým olejem.
- Vyjměte kotouč na uzeniny ⓬ z malé přihrádky (obr. Ⓒ) nahoře na přístroji.
- Nasaďte kotouč na uzeniny ⓬ tak, aby vybrání na kotouči ⓬ dosedlo na výstupek v mlecím boxu ❺.
- Potom nasaďte nástavec pro pěchování uzenin ⓫ před kotouč ⓬.
- Našroubujte pevně uzavírací prstenec ❿.
- Namontujte mlecí blok ❺, jak je popsáno pod písmenem a).

c) Montáž nástavce Kubbe

Výklopnou stranu vyklopte - najdete tam schéma postupu montáže.

- Odeberte mlecí blok ❺, jak je popsáno pod písmenem a).
- Odeberte příp. nástavce a mlecí blok ❺ vyčistěte.

ⓘ *Poznámka:*

U bloku s trojúhelníkovými otvory ⓭ se křížový nůž ❽ s pružinou ❼ nepoužívá! Oba díly sejměte z mlecího bloku ❺.

- Otřete všechny kovové díly jedlým olejem.
- Nasaďte oba plastové díly z Kubbe ⓭ nástavce tak, aby vybrání na Kubbe ⓭ nástavci dosedlo na výstupek v mlecím bloku ❺.
- Jakmile je vše správně nasazeno, našroubujte znovu pevně uzavírací prstenec ❿.
- Namontujte mlecí blok ❺, jak je popsáno pod písmenem a).

d) Montáž nástavce na stříkané pečivo

Výklopnou stranu vyklopte - najdete tam schéma postupu montáže.

- Odeberte mlecí blok ❺, jak je popsáno pod písmenem a).
- Odeberte příp. nástavce a mlecí blok ❺ vyčistěte.

ⓘ *Poznámka:*

U bloku pro stříkané pečivo ❶ se křížový nůž ❽ s pružinou ❼ nepoužívá! Oba díly sejměte z mlecího bloku ❺.

- Otřete všechny kovové díly jedlým olejem.
- Vytáhněte vzorkovací proužek ❶ vpředu z nástavce pro stříkané pečivo ❶.
- Nasaďte nejprve plastový kotouč, potom kovový kotouč nástavce na stříkané pečivo ❶ do mlecího bloku ❺ (viz výklopnou stranu).
  Nasaďte nástavec na stříkané pečivo ❶ tak, aby vybrání na nástavci ❶ dosedlo na výstupek v mlecím bloku ❺.

- Jakmile je vše správně nasazeno, našroubujte pevně uzavírací prstenec ❿.
- Vzorkovací proužek ❶ vpředu opět nasaďte do nástavce pro stříkané pečivo ❶. Dbejte na to, aby rukojeť vzorkovacího proužku ❶ ukazovala od přístroje pryč. Jinak se nedá nastavit vzorek, který je přímo u rukojeti.
- Namontujte mlecí blok ❺, jak je popsáno pod písmenem a).
- Pro odebrání musíte opět nejprve vytáhnout vzorovací proužek ❶, než můžete opět odšroubovat uzavírací prstenec ❿ a odebrat nástavec na stříkané pečivo ❶.

6. Obsluha

⚠ *Pozor:*
Nepoužívejte přístroj déle než 15 minut v trvalém provozu. Nechte pak přístroj asi 30 minut vypnutý, abyste tak zabránili přehřátí.

⚠ *Pozor:*
Nikdy netiskněte tlačítko ON nebo REV během změny směru chodu, dokud motor přístroje není úplně v klidu. Motor se může poškodit.

⚠ *Výstraha:*
Nikdy neotvírejte kryt bloku motoru ❹ – uvnitř nejsou žádné ovládací prvky. Po otevření krytu zaniká nárok na záruku! Při otevřeném tělese hrozí nebezpečí ohrožení života ránou elektrickým proudem.

a) Obsluha přístroje
Jakmile jste namontovali požadované nástavce:
- Postavte přístroj tak, aby stál absolutně rovně a v žádném případě (např. vlivem vibrací nebo zachycením síťového kabelu) nemohl spadnout ze stolu nebo se dostat do blízkosti vody. Vibrace jsou za provozu nevyhnutelné.

⚠ *Výstraha:*
Nikdy nesahejte na připojený nebo dokonce běžící přístroj, pokud by měl spadnout nebo se dostat do vody – ani v jiných nouzových případech! V případě nouze ihned vytáhněte zástrčku ze sítě! Jinak hrozí akutní nebezpečí zranění či ohrožení života!

- Vložte potraviny ke zpracování do plnicí misky ❸ a dopředu pod výstupní otvor postavte nádobu na zachycení namleté směsi.
- Nejprve stiskněte tlačítko OFF, abyste se ujistili, že přístroj je ještě vypnutý. Jinak hrozí nebezpečí, že přístroj se nečekaně spustí, jakmile bude zástrčka zastrčena do zásuvky.
- Potom zasuňte síťovou zástrčku do zásuvky.
- Pro zapnutí přístroje stiskněte tlačítko ON.

⚠ *Pozor:*
Potraviny zatlačujte do plnicí šachty výhradně kulatým pěchovátkem ❷ – nikdy prsty, vidličkami, rukojetí lžíce nebo pod.Hrozí nebezpečí závažného zranění a přístroj by se mohl poškodit.

⚠ *Pozor:*
Nikdy netlačte potraviny tak silně, aby motor slyšitelně zpomalil. Jinak by se přístroj mohl přetížit a poškodit.

b) Zpracování masa
- Používejte jen ty kousky masa, které se vejdou do plnicí šachty.V případě potřeby nakrájejte předem maso na kousky. Dbejte na to, aby maso nemělo kosti nebo šlachy.

⚠ *Pozor:*
Sekaná je velmi náchylná k napadení choroboplodnými zárodky. Dbejte proto na správnou hygienu, když zpracováváte maso.
- Jakmile jste se seznámili se všemi pokyny na téma „maso“, můžete nyní přístroj použít, jak je popsáno v bodě 6 a).

c) Zpracování klobás

- Nejprve maso dvakrát pomelte v mlýnku na maso, než jej zpracujete do klobásy.
- Pro náplň do klobás přidejte do sekaného masa nadrobno nakrájenou cibuli, koření a další suroviny podle receptu a hmotu je třeba následně dobře prohníst. Pak ji před dalším zpracováním na 30 minut odstavte do chladničky.
- Nasaďte klobásové střevo (přírodní nebo umělé) na nástavec ⓫ pro pěchování uzenin a druhý konec zauzlujte. Na 1 kg náplně můžete počítat asi s 1,60 m střeva.

Tip:

Předtím namočte přírodní střevo asi na 3 hodiny do vlažné vody a před nasazením na nástavec je vyždímejte. Přírodní střevo tak získá opět svou pružnost. Přírodní střeva dostanete v obchodě s řeznickými potřebami v blízkosti jatek nebo u řezníka.

- Náplň se pak natlačí pěchovacím nástavcem ⓫ do střeva. Jakmile je dosaženo požadované délky, přístroj vypněte, klobásu na konci stlačte a několikrát jí otočte kolem její podélné osy.

Tip:

Při vaření a zmrazování se klobása roztáhne. Proto ji nepřeplňujte, klobása by jinak mohla prasknout.

- Jakmile jste se seznámili se všemi pokyny na téma „klobása“, můžete nyní přístroj použít, jak je popsáno v bodě 6 a).

d) Práce s Kubbe nástavcem

Kubbe nástavcem ⓭ můžete z vložených potravin nechat formovat duté závitky z masa nebo zeleniny, které se pak mohou dle libosti plnit.

- Nejprve maso dvakrát pomelte, než je protlačíte Kubbe nástavcem ⓭.
- Jakmile jste se seznámili se všemi pokyny na téma „nástavec Kubbe“, můžete nyní přístroj použít, jak je popsáno v bodě 6 a).

e) Výroba stříkaného pečiva

Jakmile jste připravili těsto na stříkané pečivo podle svého receptu a namontovali nástavec na stříkané pečivo ❶:

- Jakmile jste se seznámili se všemi pokyny na téma „stříkané pečivo“, můžete nyní přístroj použít, jak je popsáno v bodě 6 a).
- Vyložte malý plech pečicím papírem a postavte jej těsně pod výstupní otvor vpředu na přístroji.
- Těsto rovnoměrně tlačte do mlecího bloku ❺ – dopravní šnek ❻ je pak protlačuje zvoleným motivem na vzorkovacím proužku nástavce na stříkané pečivo ❶.
- Jakmile pečivo dosáhne požadované délky, přístroj zastavte a těsto u výstupního otvoru odřízněte. Pečivo položte na plech.

7. V případě poruchy

Je-li pohon blokován hromadícími se potravinami:

- Pro zastavení mlýnku stiskněte tlačítko OFF.
- Držte stisknuté tlačítko REV. Pohon nyní běží pozpátku. Tak můžete potraviny dopravit o kousek zpátky, čímž se pohon může uvolnit.
- Jakmile je pohon volný, tlačítko REV pusťte.
- Pro spuštění mlýnku stiskněte tlačítko ON.
- Jestliže se tím pohon neuvolní, přístroj vyčistěte, jak je popsáno v bodě 8 „Čištění“.

Jestliže motor náhle vypne, je možné, že sepla vnitřní pojistka proti přetížení. Ta má motor chránit.

- Přístroj vypněte a nechte jej asi 30 minut zchladnout, než přístroj znovu použijete.
- Pokud se výsledek nedostaví, vyčkejte dalších 15 minut.
- Jestliže i tato lhůta uplyne bez výsledku, je příčinou závada. V tomto případě se obraťte na servis pro zákazníky.

Jestližе je síťový kabel poškozený nebo jsou vidět škody na dílech přístrojů:

- Ihned přístroj vypněte tak, že stisknete tlačítko OFF!

- Není-li možné provést to bezpečně, vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Nechte nejprve tyto škody opravit v servisu, než přístroj budete opět používat.

8. Čištění

⚠ *Výstraha:*

Nejprve vytáhněte zástrčku ze zásuvky, než se pustíte do čištění přístroje. Tím se vyhnete nebezpečí zranění způsobeného neočekávaným neúmyslným spuštěním a ránou elektrickým proudem.

a) Čištění tělesa motoru

- Očistěte mírně navlhčeným hadrem všechny vnější plochy a přívodní kabel. Než přístroj začnete znovu používat, důkladně jej nechte vyschnout.

Výstraha:

Nikdy nenamáčejte těleso motoru do vody ani jiných kapalin! Jinak hrozí nebezpečí ohrožení života ránou elektrickým proudem, jestliže se kapalina dostane k elektrickým vodičům.

- Nepoužívejte žádné čističe, abraziva ani rozpouštědla. Ty mohou přístroj poškodit a zanechat v potravinách zbytky.

b) Čištění dílů příslušenství

ⓘ *Poznámka:*

Nemyjte díly příslušenství v myčce! Tím se tyto díly poškodí!

- Vyčistěte díly příslušenství, které mohou přijít do kontaktu s potravinami, ...
  - jen ručně, díly příslušenství nejsou vhodné k mytí v myčkách.
  - horkou vodou a oplachovacím prostředkem vhodným pro styk s potravinami.

⚠ *Pozor:*

Křížový nůž je velmi ostrý! Nebezpečí poranění!

- Dobře všechno osušte, než přístroj znovu použijete.

ⓘ *Poznámka:*

Po každém čištění naolejujte kovové části jedlým olejem.

9. Úschova

- Síťový kabel (bez zástrčky) zastrčte do šachty pro kabel pod dnem přístroje. Tak bude chráněn před poškozením.
- Uložte oba děrované kotouče ❾, které nejsou právě instalované do přístroje, do malé přihrádky (obr. Ⓒ) na přístroji.
- Skladujte přístroj na suchém místě.
- Potřete kovové nástavce po osušení tenkou vrstvou jedlého oleje – pokud nebudete přístroj ihned znovu používat. Tak budou dobře chráněny před korozí.
- Uchovávejte přístroj tak, aby byl nedostupný pro děti a osoby vyžadující dohled. Ty nemusí vždy správně rozpoznat možná nebezpečí při manipulaci s elektrickými přístroji.

10. Likvidace



V žádném případě nevyhazujte přístroj do normálního domovního odpadu. Tento výrobek podléhá evropské směrnici 2002/96/EC.

Přístroj předejte k likvidaci odborné firmě či jej odevzdejte v místním recyklačním zařízení. Dodržujte aktuálně platné předpisy. V případě pochyb se poraďte s recyklační firmou.



Také všechny obalové materiály zlikvidujte v souladu s ekologickými předpisy.

11. Záruka a servis

Na tento přístroj platí tříletá záruka od data zakoupení. Přístroj byl vyroben s nejvyšší pečlivostí a před odesláním prošel výstupní kontrolou. Uschovejte si, prosím, pokladní
lístek jako doklad o nákupu. V případě uplatňování záruky kontaktujte telefonicky
Vaší servisní službu. Pouze tak může být zajištěno bezplatné zaslání Vašeho zboží.
Záruka se vztahuje pouze na chyby materiálu nebo výrobní závady, ale ne na škody,vzniklé při přepravě, ne na součásti, podléhající rychlému opotřebení nebo na poškození křehkých dílů, jako jsou např. spínače nebo akumulátory. Výrobek je určen pouze pro privátní použití, ne průmyslové.
Při nesprávném a neodborném využívání, při použití násilí a při zásazích, které nebyly provedeny našimi autorizovanými servisními provozovnami, záruční nároky zanikají.
Vaše práva vyplývající ze zákona touto zárukou nejsou omezena.
Záruční doba se zárukou neprodlouží. Toto platí také pro náhradní díly a opravené součásti. Případné škody a vady, existující už při koupi, se musí hlásit ihned po vybalení, nejpozději však
do dvou dnů od data nákupu. Po uplynutí záruční doby se provedené opravy musí zaplatit.

CZ **Ing. Martin Šimák, zprostředkovatel servisu výrobků Kompernass**
Hotline: 800 400 235
Fax: 271 722 939
e-mail: support.cz@kompernass.com

12. Dovozce

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D-44867 BOCHUM

www.kompernass.com

13. Recepty

Kubbe

Suroviny pro obal
450g libového skopového, telecího nebo hovězího masa
150g mouky
1 lžička nového koření
1 lžička muškátového oříšku
špetka čili
špetka pepře

Suroviny pro masovou náplň
700g skopového masa
1 1/2 lžíce olivového oleje
1 1/2 lžíce jemně nasekané cibule
1/2 lžičky nového koření
1/2 lžičky soli
1 1/2 lžíce mouky

Maso pro náplň dvakrát pomeleme na mlýnku (nejprve s hrubě, pak s jemně děrovaným kotoučem ❾) a smícháme s ostatními surovinami. Tuto hmotu rovněž dvakrát pomeleme na mlýnku. Děrovaný kotouč ❾ vyměníme za Kubbe nástavec ⓭ (viz kapitolu „Montáž Kubbe nástavce“).
Kubbe obaly vyformujeme Kubbe nástavcem ⓭ a necháme namrazit.

Náplň:
Maso dvakrát pomeleme na mlýnku (nejprve s hrubě a pak jemně děrovaným kotoučem ❾).
Cibuli osmahneme a dobře smícháme s masem a zbývajícími surovinami. Směsí naplníme obaly Kubbe a upečeme.

Alternativní náplně:
250g dušené brokolice
nebo 250g dušené cukety
nebo 250g vařené rýže

Čerstvá klobása

Přísady:
300g libového hovězího
500g libového vepřového
200g slaniny z plecka
20g soli
1/2 lžíce bílého mletého pepře
1 lžička kmínu
1/2 lžičky muškátového oříšku

Hovězí, vepřové maso a slaninu dvakrát pomeleme v mlýnku.
Přidáme smíchané koření a sůl a 5 minut hněteme.
Náplň dejte na ca 30 minut do chladničky. Klobásy naplňte dle návodu (viz kapitola „Zpracování uzenin") a vytvořte klobásky o délce 25 cm.
Hotovou klobásku snězte dobře osmaženou ještě týž den.

Stříkané pečivo

Suroviny:
125g másla
125g cukru
1 balíček vanilkového cukru
špetka soli
1 vejce
1 bílek
250g mouky (typ 405)
1 lžička prášku do pečiva
citrónová kůra z půlky citrónu

Máslo utřeme do pěny. Přidáme cukr, vanilkový cukr, citrónovou kůru a vejce. Smícháme mouku, prášek do pečiva a sůl a vařečkou umícháme do těsta.
Těsto necháme odpočívat v ledničce ca 30 minut.
Pak pomeleme na mlýnku s nástavcem pro stříkané pečivo ❶.
Stříkané pečivo položíme na pečicí plech vyložený pečicím papírem.
Pečivo pečeme v předehřáté troubě na 180 °C ca 10-15 minut do zlatožluta.

OBSAH STRANA

Uschovajte si tento návod na použitie v budúcnosti – a pri odovzdávaní prístroja tretej osobe odovzdajte aj návod!

MLYNČEK NA MÄSO

1. Účel použitia

Tento mlynček je určený iba na spracovávanie potravín v množstvách, ktoré sa bežne používajú domácnostiach:

- Mletie čerstvého mäsa,
- Plnenie klobás do prírodného alebo umelého čreva,
- Výrobu lisovaného pečiva

Mlynček nie je určený na spracovanie mrazených alebo tvrdých potravín, napr. kostí alebo orechov, a tiež nie na podnikateľské alebo priemyselné používanie.

2. Technické údaje

Napätie :	220 - 240 V, 50 Hz
Príkon:	250 W
Trieda ochrany :	II ⧈
Krátkodobá prevádzka:	15 minút

Krátkodobá prevádzka

Krátkodobá prevádzka udáva, ako dlho sa dá prevádzkovať prístroj bez toho, aby sa motor prehrial a došlo k jeho poškodeniu. Po udanej dobe krátkodobej prevádzky musí prístroj zostať vypnutý dovtedy, než motor vychladne.

3. Obsah dodávky

❶ Nástavec na pečivo s pásikom so vzormi
❷ Vtláčadlo
❸ Plniaca miska
❹ Blok motora
❺ Kovový nástavec mlynčeka na mäso
❻ Transportná závitovka
❼ Pružina
❽ Krížový nôž
❾ Kotúč s hrubými a jemnými otvormi
❿ Uzatvárací krúžok
⓫ Nástavec na plnenie klobás
⓬ Klobásový kotúč
⓭ Nástavec Kubbe

4. Bezpečnostné pokyny

⚠ *Aby ste zabránili poraneniu v dôsledku úrazu elektrickým prúdom:*

- Dajte pozor na to, aby sa sieťová šnúra ne-poškodila. Neumiestňujte ju do blízkosti horúcich predmetov a veďte ju tak, aby sa nemohla zachytiť.
- Poškodenú sieťovú šnúru alebo zástrčku nechajte ihneď vymeniť autorizovanému odborníkovi, aby ste sa vyhli ohrozeniu bezpečnosti.
- Prístroj používajte len v suchých a uzavretých priestoroch.
- Nikdy neponárajte blok motora do vody ani do iných kvapalín! V opačnom prípade hrozí smrteľné nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.

⚠ *Pozor!*

Nikdy nepoužívajte mlynček na mäso na iné účely, než sú tu opísané. Ak pri nesprávnom používaní vyradíte funkciu ochranných zariadení mlynčeka, hrozí veľké nebezpečenstvo úrazu!

⚠ *Aby ste predišli úrazu a poraneniu:*

- Nikdy nesiahajte do otvorov v mlynčeku. Nikdy doň nevkladajte cudzie predmety – s výnimkou príslušného tlačiaceho piestu a spracovávaných potravín. V opačnom prípade hrozí veľké nebezpečenstvo úrazu!
- Skôr ako začnete nasadzovať alebo odoberať časti príslušenstva, vytiahnite zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- Ak je mlynček pripravený na prevádzku, nenechávajte ho nikdy bez dozoru. Po použití alebo pri prerušení práce vytiahnite vždy zástrčku zo sieťovej zásuvky, aby ste predišli neúmyselnému spusteniu mlynčeka.
- Používajte len originálne náhradné diely určené na tento prístroj. Iné diely nemusia byť dostatočne bezpečné.
- Tento prístroj nie je určený na to, aby ho používali osoby (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, alebo s nedostatkom skúseností alebo nedostatkom znalostí, len za predpokladu, že budú pod dohľadom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť alebo od nej dostanú pokyny, ako sa má prístroj používať.
- Na deti treba dohliadať, aby sa zabezpečilo, že sa nebudú hrať s prístrojom.
- Nikdy nenechajte prístroj bežať v prázdnom stave. To by ho mohlo neopraviteľne poškodiť.

5. Poskladanie a rozobranie

⚠ **Pozor:** Všetky diely príslušenstva sú chránené tenkým olejovým filmom, ktorý zabraňuje ich korózii. Preto pred prvým použitím starostlivo vyčistite všetky diely podľa podrobného opisu uvedeného v časti „8. Čistenie". Potom utrite všetky kovové časti trochou stolového oleja.

a) Montáž mlynčeka na mäso

Otvorte si zloženú stranu -zobrazuje postup montáže.

- Nasaďte transportnú závitovku ❻ do nástavca mlynčeka na mäso ❺.
- Nasuňte pružinu ❼ na transportnú závitovku ❻.
- Potom nasaďte krížový nôž ❽ tak, aby jeho ostrá strana smerovala von od pružiny ❼.

⚠ *Upozornenie:*

Nôž ❽ je veľmi ostrý! Riziko poranenia!

⚠ *Upozornenie:*

Ak nasadíte krížový nôž ❽ iným spôsobom, poškodíte prístroj!

- Vyberte si kotúč s požadovanými otvormi. Kotúče s otvormi, ktoré práve nepotrebujete, môžete mať uskladnené v malom priečinku na prístroji (obr. Ⓒ).
  Keď ich tam chcete odložiť, zatlačte na symbol ||| na kryte. Teraz sa dá kryt otvoriť. Dovnútra zasuňte oba kotúče s otvormi, ktoré teraz nepotrebujete.
- Vybraný kotúč s otvormi ❾ vložte do nástavca mlynčeka na mäso ❺ tak, aby vybranie na kotúči s otvormi ❾ zapadlo na upevňovací výčnelok v nástavci mlynčeka na mäso ❺.
- Keď je všetko správne nasadené, rukou pevne zaskrutkujte uzatvárací krúžok ❿.

- Celkom zmontovaný nástavec mlynčeka na mäso ❺ sa spája s blokom motora ❹ pomocou bajonetového spojenia:
  - Zasuňte nástavec mlynčeka na mäso ❺ do bloku motora ❹ tak, aby šípka na plniacej šachte bola na symbole na bloku motora ❹. Zaisťovacie tlačidlo sa vtlačí dovnútra. (Obr. Ⓐ).
  - Mierne potlačte nástavec mlynčeka na mäso ❺ ďalej a otočte pritom plniacu šachtu na nástavci mlynčeka na mäso ❺ do stredovej polohy (obr. Ⓑ) tak, aby šípka na plniacej šachte smerovala k symbolu . Keď nástavec mlynčeka na mäso ❺ zaklapne, vyskočí zaisťovacie tlačidlo von.
  - Nakoniec nasaďte plniacu misku ❸ hore na plniacu šachtu.
  - Keď chcete nástavec odmontovať, stlačte zaisťovacie tlačidlo a znova otočte plniacu šachtu doprava (obr. Ⓐ) . Potom môžete nástavec mlynčeka na mäso ❺ vytiahnuť von.

b) Montáž nástavca na plnenie klobás

Otvorte si zloženú stranu -zobrazuje postup montáže.

- Odmontujte nástavec mlynčeka na mäso ❺, ako bolo uvedené v bode a).
- Odmontujte prípadné nástavce a vyčistite nástavec mlynčeka na mäso ❺.

ⓘ *Upozornenie:*

Pre nástavec na plnenie klobás ⓫ nie je potrebný krížový nôž ❽ s pružinou ❼! V prípade potreby vyberte oba z nástavca mlynčeka na mäso ❺.

- Vydrhnite všetky kovové diely stolovým olejom.
- Vyberte klobásový kotúč ⓬ z malej zásuvky (obr. Ⓒ) hore na prístroji.
- Vložte klobásový kotúč ⓬ tak, aby vrub na ňom ⓬ zapadol do upevnenia v nástavci mlynčeka na mäso ❺.
- Potom nasaďte nástavec na plnenie klobás ⓫ pred klobásový kotúč ⓬.
- Rukou pevne naskrutkujte uzatvárací krúžok ❿.

- Zmontujte nástavec mlynčeka na mäso ❺, ako bolo uvedené v bode a).

c) Montáž nástavca Kubbe

Otvorte si zloženú stranu - zobrazuje postup montáže.

- Odmontujte nástavec mlynčeka na mäso ❺, ako bolo uvedené v bode a).
- Odmontujte prípadné nástavce a vyčistite nástavec mlynčeka na mäso ❺.

ⓘ *Upozornenie:*

Pre nástavec Kubbe ⓭ nie je potrebný krížový nôž ❽ s pružinou ❼! V prípade potreby vyberte oba z nástavca mlynčeka na mäso ❺.

- Vydrhnite všetky kovové diely stolovým olejom.
- Nasaďte obidva umelohmotné diely nástavca Kubbe ⓭ tak, aby vrub na nástavci Kubbe ⓭ zapadol do upevnenia v nástavci mlynčeka na mäso ❺.
- Keď je všetko správne nasadené, rukou znova pevne zaskrutkujte uzatvárací krúžok ❿.
- Zmontujte nástavec mlynčeka na mäso ❺, ako bolo uvedené v bode a).

d) Montáž nástavca na pečivo

Otvorte si zloženú stranu - zobrazuje postup montáže.

- Odmontujte nástavec mlynčeka na mäso ❺, ako bolo uvedené v bode a).
- Odmontujte prípadné nástavce a vyčistite nástavec mlynčeka na mäso ❺.

ⓘ *Upozornenie:*

Pre nástavec na lisované pečivo ❶ nie je potrebný krížový nôž ❽ s pružinou ❼! V prípade potreby vyberte oba z nástavca mlynčeka na mäso ❺.

- Vydrhnite všetky kovové diely stolovým olejom.
- Vytiahnite pásik so vzormi ❶ vpredu z nástavca na pečivo ❶.
- Najprv nasaďte plastový kotúč a potom kovový kotúč nástavca na pečivo ❶ do nástavca mlynčeka na mäso ❺ (pozri roztváraciu stranu).

Nasaďte nástavec na pečivo ❶ tak, aby vrub na nástavci ❶ zapadol do upevnenia v nástavci mlynčeka na mäso ❺.

- Keď je všetko správne nasadené, rukou pevne zaskrutkujte uzatvárací krúžok ❿.
- Znova nasuňte pásik so vzormi ❶ spredu na nástavec na pečivo ❶. Dajte pozor na to, aby rukoväť na pásiku so vzormi ❶ smerovala od prístroja. Inak by ste nemohli nastaviť ten vzor, ktorý je priamo pred rukoväťou.
- Zmontujte nástavec mlynčeka na mäso ❺, ako bolo uvedené v bode a).
- Na odmontovanie musíte znova najprv vytiahnuť pásik so vzormi ❶, než odkrútite uzatvárací krúžok ❿ a môžete znova vybrať nástavec na pečivo ❶.

6. Obsluha

⚠ *Upozornenie:*

Nepoužívajte prístroj dlhšie než 15 minút v jednom kuse. Najneskoršie po pätnástich minútach trvalej prevádzky nechajte prístroj asi 30 minút vypnutý, aby ste zabránili jeho prehriatiu.

⚠ *Upozornenie:*

Nikdy nestláčajte tlačidlá ON alebo REV pri zmene smeru otáčania, kým motor prístroja nie je celkom zastavený. Motor by sa tým mohol poškodiť.

⚠ *Upozornenie:*

Nikdy neotvárajte kryt bloku motora ❹ – nie sú v ňom žiadne ovládacie prvky. Ak otvoríte kryt prístroja, stratíte nárok na záruku. Pri otvorenom kryte hrozí nebezpečenstvo ohrozenia života elektrickým prúdom.

a) Používanie mlynčeka

Po namontovaní požadovaných nástavcov:

- Postavte mlynček tak, aby bol stabilný a v žiadnom prípade nemohol spadnúť zo stola (napr. v dôsledku vibrácií alebo zachytenia o sieťový kábel) alebo sa dostať do blízkosti otvorenej vody. Pri bežnej prevádzke nie je možné zabrániť chveniu.

⚠ *Upozornenie:*

Nikdy sa nesnažte zachytiť padajúci zapojený alebo dokonca spustený mlynček! V núdzi ihneď vytiahnite zástrčku zo siete! Upozornenie: V opačnom prípade hrozí nebezpečenstvo úrazu a ohrozenia života!

- Potraviny, ktoré treba spracovať, vložte do plniacej misky ❸ a pod výstupný otvor podložte nádobu.
- Najprv stlačte tlačidlo OFF (vyp), aby ste si boli celkom istí, že je mlynček vypnutý. Inak hrozí nebezpečenstvo, že sa prístroj môže neúmyselne zapnúť vo chvíli, keď zasuniete sieťovú zástrčku do zásuvky.
- Potom zasuňte sieťovú zástrčku do elektrickej zásuvky.
- Stlačte tlačidlo ON, ktorým prístroj zapnete.

⚠ *Upozornenie:*

Potraviny vtláčajte do plniacej šachty výlučne okrúhlym vtláčadlom ❷ – nikdy nie prstami, vidličkou, rúčkou lyžice alebo podobnými predmetmi. Hrozí pritom veľké nebezpečenstvo úrazu a môže dôjsť aj k poškodeniu mlynčeka.

⚠ *Upozornenie:*

Nikdy netlačte tak silno, aby motor začal počuteľne spomaľovať. V opačnom prípade môžete mlynček preťažiť a poškodiť.

b) Spracovanie mäsa

- Používajte len také kusy mäsa, ktoré sa bez problémov zmestia do plniacej šachty. V prípade potreby si mäso vopred nakrájajte na vhodné kúsky. Dbajte na to, aby mäso neobsahovalo žiadne kosti a šľachy.

⚠ *Upozornenie:*

Mleté mäso je veľmi náchylné na pokazenie. Pri spracovávaní mäsa preto dbajte na dostatočné dodržiavanie hygieny.

- Ak ste si prečítali všetky pokyny týkajúce sa mäsa, môžete mlynček nasadiť tak, ako je opísané v bode 6.a).

c) Spracovanie klobás

- Mäso najprv dvakrát pomeľte v mlynčeku a až potom ho spracujte do klobás.
- Do mäsa na klobásy pridajte nadrobno pokrájanú cibuľu, koreniny a ďalšie prísady podľa receptu a celú masu dobre premiešajte. Pred ďalším spracovaním ju odložte na 30 minút do chladničky.
- Nasuňte klobásové črevo (prírodné alebo umelé) na nástavec na plnenie klobás ⓫ a zaviažte jeho druhý koniec. Na 1 kg mäsa na klobásy mäsa môžete počítať asi 1,6 m čriev.

Tip:

Prírodné črevo uložte najprv asi na 3 hodiny do vlažnej vody, a pred nasunutím na nástavec z neho odstráňte vodu. Prírodné črevo tým získa opäť pruž-nosť. Prírodné črevá si môžete kúpiť v obchode s potrebami pre mäsiarov v blízkosti jatiek alebo priamo u mäsiara.

- Mäso na klobásy sa vtlačí cez nástavec na plnenie klobás ⓫ do čreva. Keď je dosiahnutá požadovaná dĺžka, mlynček vypnite, stlačte konce klobásy a niekoľkokrát ju pretočte okolo pozdĺžnej osi.

Tip:

Klobása sa pri varení a mrazení roztiahne. Preto ju príliš neprepĺňajte, aby nepraskla.

- Ak ste si prečítali všetky pokyny týkajúce sa klobás, môžete mlynček nasadiť tak, ako je opísané v bode 6. a).

d) Práca s nástavcom Kubbe

Pomocou nástavca Kubbe ⓭ môžete z vložených potravín tvarovať duté rolky z mäsa alebo zeleniny, ktoré sa potom dajú ľubovoľne plniť.

- Mäso najprv dvakrát pomeľte v mlynčeku a až potom ho pretlačte cez nástavec Kubbe ⓭.
- Ak ste si prečítali všetky pokyny týkajúce sa nástavca Kubbe, môžete mlynček nasadiť tak, ako je opísané v bode 6.a).

e) Príprava pečiva

Keď máte podľa svojho receptu pripravené cesto na lisované pečivo a namontovaný nástavec na pečivo ❶:

- Ak ste si prečítali všetky pokyny týkajúce sa lisovaného pečiva, môžete mlynček nasadiť tak, ako je opísané v bode 6. a).
- Na malý plech položte papier na pečenie a plech umiestnite pod výstupný otvor vpredu na mlynčeku.

- Cesto rovnomerne vtláčajte do nástavca mlynčeka na mäso ❺ – transportná závitovka ❻ ho pretlačí cez zvolenú vzorku na lište nástavca na lisované pečivo ❶.
- Keď pečivo dosiahne požadovanú dĺžku, zastavte mlynček a odrežte cesto v mieste výstupného otvoru. Položte pečivo na plech na pečenie.

7. V prípade poruchy

Ak dôjde k zastaveniu pohonu nahromadenými potravinami:

- Stlačte tlačidlo OFF (vyp), aby ste zastavili mlynček na mäso.
- Podržte stlačené tlačidlo REV (spätný chod). Pohon sa začne pohybovať naspäť. Teraz môžete potraviny posunúť trochu dozadu, aby sa pohon zase uvoľnil.
- Ak je pohon voľný, pusťte tlačidlo REV (spätný chod).

- Stlačte tlačidlo ON (zap), aby ste spustili mlynček na mäso.
- Ak týmto spôsobom pohon neuvoľníte, vyčistite zariadenie tak, ako je opísané v časti „8. Čistenie“.

Keď motor náhle zastane, môže to byť spôsobené vnútornou ochranou proti preťaženiu. Táto má motor chrániť.

- Vypnite mlynček, nechajte ho. chladnúť asi 30 minút a až potom ho znovu používajte.
- Ak to neprinesie úspech, znovu počkajte ďalších 15 minút.
- Ak aj táto doba prejde bez požadovaného výsledku, svedčí to o poruche. V takom prípade sa obráťte na servisnú službu.

Ak je poškodený sieťový kábel alebo sú viditeľne poškodené časti zariadenia:

- Ihneď vypnite mlynček stlačením tlačidla OFF (vyp)!
- Ak to nie je možné urobiť bezpečne, vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.
- Poruchy nechajte odborne odstrániť v zákazníckom servise, a až potom zariadenie opäť používajte.

8. Čistenie

⚠ *Upozornenie:*

Pred čistením zariadenia najprv vytiahnite zástrčku zo sieťovej zásuvky. Predídete tak nebezpečenstvu úrazu v dôsledku neúmyselného spustenia motora alebo elektrického prúdu.

a) Čistenie bloku motora

- Očistite mierne navlhčenou handrou všetky vonkajšie plochy a prívodný kábel. Pred ďalším použitím prístroj poriadne vysušte.



Upozornenie:

- Nikdy neponárajte blok motora do vody alebo iných kvapalín! V opačnom prípade hrozí nebezpečenstvo ohrozenia života elektrickým prúdom, ak sa vniknutá kvapalina dostane na elektrické vodiče.

- Nepoužívajte čistiace prostriedky, rozpúšťadlá a prostriedky na drhnutie. Môžu poškodiť prístroj a zanechať zvyšky v potravinách.

b) Čistenie dielov príslušenstva



Upozornenie:

Nečistite diely príslušenstva v umývačke riadu! Spôsobilo by to na nich poškodenia!

- Všetky diely príslušenstva, ktoré môžu prichádzať do styku s potravinami, čistite ...
  - len ručne, príslušenstvo nie je vhodné na umývanie v umývačkách riadu,
  - horúcou vodou a s použitím vhodného prostriedku na umývanie riadu.



Upozornenie:

Krížový nôž je veľmi ostrý! Riziko poranenia!

- Pred ďalším použitím mlynčeka všetky diely dôkladne vysušte.



Upozornenie:

Po každom čistení pretrite kovové časti znova stolovým olejom.

9. Uskladnenie

- Zasuňte sieťovú šnúru (bez zástrčky) do priestoru pre sieťovú šnúru na dne prístroja. Tak bude chránená pred poškodením.
- Oba kotúče s otvormi ❾, ktoré práve nepoužívate, odložte do malého priečinka (obr. Ⓒ) na prístroji.
- Prístroj uložte na suchom mieste.
- Ak nebudete zariadenie hneď ďalej používať, po osušení potrite kovové nástavce tenkou vrstvou stolového oleja. Tým dosiahnete dobrú ochranu proti korózii.
- Uschovávajte prístroj tak, aby sa k nemu nedostali deti a osoby, ktoré vyžadujú dozor. Nedokážu vždy správne posúdiť nebezpečenstvá pri zaobchádzaní s elektrickými zariadeniami.

10. Likvidácia



Prístroj v žiadnom prípade nevyhadzujte do normálneho domového odpadu. Tento výrobok podlieha európskej smernici 2002/96/EC.

Zlikvidujte prístroj v príslušnom zariadení (firme) na likvidáciu odpadu.
Dodržte pritom aktuálne platné predpisy. V prípade pochybností sa spojte so zariadením na likvidáciu odpadu.



Všetok baliaci materiál zlikvidujte ekologickým spôsobom.

11. Záruka a servis

Na tento prístroj máte trojročnú záruku od dátumu nákupu. Prístroj bol starostlivo vyrobený a pred expedíciou dôkladne vyskúšaný. Uschovajte si, prosím, účtenku ako dôkaz o nákupe. V prípade uplatňovania záruky sa spojte s opravovňou telefonicky. Len tak sa dá zabezpečiť bezplatné zaslanie tovaru.
Záruka platí len na chyby materiálu a výroby, nie na poškodenia spôsobené prepravou, opotrebením ani na poškodenia krehkých častí, ako sú spínače alebo akumulátory.
Výrobok je určený výlučne na súkromné používanie a nie na komerčné účely.
Záruka prestáva platiť pri zaobchádzaní nezodpovedajúcom účelu, pri neprimeranom zaobchádzaní, pri používaní násilia a pri zásahoch, ktoré neurobil nami autorizovaný servis. Práva vyplývajúce zo zákona nie sú touto zárukou obmedzené.
Záručná doba sa nepredlžuje o dobu trvania záručných opráv. To platí aj na vymenené alebo opravené diely. Prípadné poškodenia a nedostatky zistené už pri nákupe musíte ohlásiť ihneď po vybalení, najneskoršie však do dvoch dní od dátumu zakúpenia. V prípade opráv spadajúcich do obdobia po uplynutí záručnej doby ste povinní uhradiť vzniknuté náklady.

(SK) **Kompernass Service Slowakia**
Tel. 0850 00 10 16 (0,075 EUR/Min.)
e-mail: support.sk@kompernass.com

12. Dovozca

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D-44867 BOCHUM

www.kompernass.com

13. Recepty

Kubbe

Suroviny na obal
450g chudého baranieho, teľacieho alebo hovädzieho mäsa
150g múky
1 ČL nového korenia
1 ČL muškátového orieška
štipka čilí
štipka čierneho korenia

Suroviny pre mäsovú plnku
700g baranieho mäsa
1 1/2 PL olivového oleja
1 1/2 PL jemne posekanej cibule
1/2 ČL nového korenia
1/2 ČL soli
1 1/2 PL múky

Mäso na obal dvakrát po sebe zomelieme v mlynčeku na mäso (najprv použijeme kotúč s veľkými otvormi, potom kotúč s malými otvormi ❾) a zmiešame s ostatnými surovinami. Túto hmotu taktiež dvakrát zomelieme mlynčekom na mäso. Vymeníme kotúč s otvormi ❾ za nástavec Kubbe ⓭ (pozri kapitola „Montáž nástavca Kubbe").
Obaly Kubbe vytvarujeme pomocou nástavca Kubbe ⓭ a zamrazíme.

Plnka:
Mäso dvakrát pomelieme v mlynčeku na mäso (najprv použijeme kotúč s veľkými otvormi, potom kotúč s malými otvormi ❾). Opečieme cibuľu a poriadne premiešame s mäsom s ostatnými prísadami. Obaly Kubbe zmesou naplníme a upečieme.

Alternatívne plnky:
250g dusenej brokolice
alebo 250g dusenej cukiny
alebo 250g varenej ryže

Čerstvé klobásky

Suroviny:
300g chudého hovädzieho mäsa
500g chudého bravčového mäsa
200g slaniny z pliecka
20g soli
1/2 PL mletého bieleho korenia
1 ČL rasce
1/2 ČL muškátového orieška

Hovädzie mäso, bravčové mäso a slaninu dvakrát pomelieme v mlynčeku na mäso.
Pridáme zmiešané korenie a soľ, a 5 minút miesime.
Náplň uložíme do chladničky asi na 30 minút.
Naplníme klobásovú plnku podľa návodu (pozri kapitola „Spracovanie klobás“) a vyrobíme klobásky o dĺžke asi 25 cm.
Hotové klobásky dobre prepečieme a ešte v ten istý deň zjeme.

Lisované pečivo

Suroviny:
125g masla
125g cukru
1 balíček vanilkového cukru
štipka soli
1 vajce
1 bielok
250g múky (typ 405)
1 ČL prášku do pečiva
postrúhaná kôrka z polovičky citróna

Maslo vymiešame do peny. Pridáme cukor, vanilkový cukor, kôru z citróna a vajcia. Zmiešame múku, prášok do pečiva a soľ, a postupne pridávame do cesta a dobre premiešame.
Cesto necháme asi 30 minút odležať v chladničke.
Potom pretlačíme cez mlynček na mäso s nasadeným nástavcom na pečivo ❶.
Plech na pečenie vyložíme papierom na pečenie a naň poukladáme lisované koláčiky.
Rúru predhrejeme na 180°C a koláčiky v nej pečieme asi 10 - 15 minút do zlatožlta.

INHALTSVERZEICHNIS SEITE

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Verwendung aufmerksam durch und heben Sie diese für den späteren Gebrauch auf. Händigen Sie bei Weitergabe des Gerätes an Dritte auch die Anleitung aus.

FLEISCHWOLF

1. Verwendungszweck

Dieses Gerät ist vorgesehen für das Verarbeiten von ausschließlich Lebensmitteln in haushaltsüblichen Mengen im privaten Haushalt:

- Durchdrehen von frischem Fleisch,
- Herstellen von Wurst in Natur- oder Kunstdarm,
- Herstellung von Spritzgebäck

Das Gerät ist nicht vorgesehen für das Verarbeiten von gefrorenen oder anderweitig harten Lebensmitteln, z.B. Knochen oder Nüsse, und nicht in gewerblichen oder industriellen Bereichen.

2. Technische Daten

Spannung:	220-240 V / ~50 Hz
Leistungsaufnahme:	250 W
Schutzklasse:	II ⧈
KB-Zeit:	15 Minuten

KB-Zeit

Die KB-Zeit (Kurzzeitbetrieb) gibt an, wie lange man ein Gerät betreiben kann, ohne dass der Motor überhitzt und Schaden nimmt. Nach der angegebenen KB-Zeit muss das Gerät solange ausgeschaltet werden, bis sich der Motor abgekühlt hat.

3. Lieferumfang

❶ Spritzgebäck-Aufsatz mit Musterstreifen
❷ Stopfer
❸ Einfüllschale
❹ Motorblock
❺ Fleischwolfvorsatz aus Metall
❻ Transportschnecke
❼ Feder
❽ Kreuzmesser
❾ grobe und feine Lochscheibe
❿ Verschlussring
⓫ Wurst-Stopf-Aufsatz
⓬ Wurstscheibe
⓭ Kubbe-Aufsatz

4. Sicherheitshinweise

⚠ *Um Lebensgefahr durch elektrischen Schlag zu vermeiden:*

- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht beschädigt wird. Halten Sie es von heißen Bereichen fern und führen Sie es so, dass es nicht eingeklemmt werden kann.
- Lassen Sie beschädigte Netzkabel oder Netzstecker sofort von autorisiertem Fachpersonal ersetzen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Gerät nur in trockenen Räumen, nicht im Freien.
- Tauchen Sie den Motorblock niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Andernfalls besteht Lebensgefahr durch elektrischen Schlag.

⚠ *Warnung!*

Verwenden Sie das Gerät niemals für andere Zwecke, als hier beschrieben. Es besteht erhebliche Unfallgefahr, wenn Sie durch Fehlverwendung die Schutzvorrichtungen am Gerät außer Funktion setzen!

⚠ *Um Unfall- und Verletzungsgefahr zu vermeiden:*

- Fassen Sie niemals in Öffnungen am Gerät. Führen Sie niemals irgendwelche Gegenstände dort hinein – mit Ausnahme der jeweils zum Aufsatz gehörenden Stopfer und den zu verarbeitenden Lebensmitteln. Andernfalls kann erhebliche Unfallgefahr bestehen!
- Ziehen Sie erst den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie Zubehörteile aufstecken oder abnehmen.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es betriebsbereit ist. Ziehen Sie nach Gebrauch oder bei Arbeitsunterbrechungen stets den Stecker aus der Steckdose, um versehentliches Anlaufen zu vermeiden.
- Verwenden Sie nur die Original- Zubehörteile zu diesem Gerät.
  Andere Teile sind dafür möglicherweise nicht ausreichend sicher.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Betreiben Sie das Gerät nie im Leerzustand. Das kann das Gerät irreparabel beschädigen.

5. Zusammenbauen / Zerlegen

⚠ **Achtung:** Sämtliche Zubehörteile sind mit einem dünnen Ölfilm versehen, um diese vor Korrosion zu schützen. Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch daher sämtliche Teile sorgfältig, wie unter „8. Reinigen" ausführlich beschrieben. Reiben Sie danach alle Metallteile mit etwas Speiseöl ein.

a) Fleischwolf zusammenbauen

Klappen Sie die Ausklappseite aus - Sie finden dort die Zusammenbau-Reihenfolge bildlich dargestellt.

- Setzen Sie die Transportschnecke ❻ in den Fleischwolfvorsatz ❺.
- Stecken Sie die Feder ❼ auf die Transportschnecke ❻.
- Setzen Sie dann das Kreuzmesser ❽ so ein, dass die scharfe Seite von der Feder ❼ weg zeigt.

⚠ *Vorsicht:*

Das Kreuzmesser ❽ ist sehr scharf! Verletzungsgefahr!

⚠ *Achtung:*

Das Gerät wird beschädigt, wenn das Kreuzmesser ❽ anders herum eingesetzt wird!

- Wählen Sie die gewünschte Lochscheibe. Die Lochscheiben, die Sie nicht benötigen, können Sie in dem kleinen Fach am Gerät aufbewahren (Abb. Ⓒ).
  Hierzu drücken Sie auf das Symbol ||| an der Abdeckung. Die Abdeckung lässt sich nun öffnen. Stecken Sie die beiden nicht benötigten Lochscheiben hinein.

- Legen Sie die ausgewählte Lochscheibe ❾ so in den Fleischwolfvorsatz ❺ ein, dass die Einkerbung an der Lochscheibe ❾ an der Fixierung im Fleischwolfvorsatz ❺ liegt.

- Wenn alles richtig eingesetzt ist, schrauben Sie den Verschlussring ➓ handfest auf.
- Der fertig montierte Fleischwolfvorsatz ❺ wird über einen Bajonett-Verschluss mit dem Motorblock ❹ verbunden:
  - Stecken Sie den Fleischwolfvorsatz ❺ in den Motorblock ❹, so dass der Pfeil am Einfüllschacht am Symbol 🔓 am Motorblock ❹ liegt. Der Verriegelungsknopf drückt sich hinein. (Abb. Ⓐ).
  - Drücken Sie den Fleischwolfvorsatz ❺ leicht hinein und drehen Sie dabei den Einfüllschacht am Fleischwolfvorsatz ❺ in die Mittelposition (Abb. Ⓑ), so dass der Pfeil am Einfüllschacht auf das Symbol 🔒 zeigt. Wenn der Fleischwolfvorsatz ❺ einrastet, springt der Verriegelungsknopf heraus.
  - Setzen Sie zum Schluss die Einfüllschale ❸ oben auf den Einfüllschacht.
  - Zum Abnehmen drücken Sie den Verriegelungsknopf und drehen den Einfüllschacht wieder nach rechts (Abb. Ⓐ) 🔓. Danach können Sie den Fleischwolfvorsatz ❺ heraus ziehen.

b) Wurst-Stopf-Aufsatz montieren

Klappen Sie die Ausklappseite aus - Sie finden dort die Zusammenbau-Reihenfolge bildlich dargestellt.

- Nehmen Sie den Fleischwolfvorsatz ❺, wie unter a) beschrieben, ab.
- Nehmen Sie eventuelle Aufsätze ab und reinigen Sie den Fleischwolfvorsatz ❺.

ⓘ *Hinweis:*

Für den Wurst-Stopf-Aufsatz ⓫ wird das Kreuzmesser ❽ mit der Feder ❼ nicht benötigt! Nehmen Sie beides ggf. aus dem Fleischwolfaufsatz ❺ heraus.

- Reiben Sie alle Metallteile mit Speiseöl ab.
- Nehmen Sie die Wurstscheibe ⓬ aus dem kleinen Fach (Abb. Ⓒ) oben am Gerät.
- Legen Sie die Wurstscheibe ⓬ so ein, dass die Einkerbung an der Wurstscheibe ⓬ an der Fixierung im Fleischwolfvorsatz ❺ liegt.
- Setzen Sie dann den Wurst-Stopf-Aufsatz ⓫ vor die Wurstscheibe ⓬.
- Schrauben Sie den Verschlussring ➓ handfest auf.
- Montieren Sie den Fleischwolfvorsatz ❺ wie unter a) beschrieben.

c) Kubbe-Aufsatz montieren

Klappen Sie die Ausklappseite aus - Sie finden dort die Zusammenbau-Reihenfolge bildlich dargestellt.

- Nehmen Sie den Fleischwolfvorsatz ❺, wie unter a) beschrieben, ab.
- Nehmen Sie eventuelle Aufsätze ab und reinigen Sie den Fleischwolfvorsatz ❺.

ⓘ *Hinweis:*

Für den Kubbe-Aufsatz ⓭ wird das Kreuzmesser ❽ mit der Feder ❼ nicht benötigt! Nehmen Sie beides ggf. aus dem Fleischwolfaufsatz ❺ heraus.

- Reiben Sie alle Metallteile mit Speiseöl ab.
- Legen Sie die beiden Kunststoffteile des Kubbe-Aufsatzes ⓭ so ein, dass die Einkerbung am Kubbe-Aufsatz ⓭ an der Fixierung im Fleischwolfvorsatz ❺ liegt.
- Wenn alles richtig eingesetzt ist, schrauben Sie den Verschlussring ➓ wieder handfest auf.
- Montieren Sie den Fleischwolfvorsatz ❺ wie unter a) beschrieben.

d) Spritzgebäck-Aufsatz montieren

Klappen Sie die Ausklappseite aus - Sie finden dort die Zusammenbau-Reihenfolge bildlich dargestellt.

- Nehmen Sie den Fleischwolfvorsatz ❺, wie unter a) beschrieben, ab.
- Nehmen Sie eventuelle Aufsätze ab und reinigen Sie den Fleischwolfvorsatz ❺.

ⓘ *Hinweis:*

Für den Spritzgebäck-Aufsatz ❶ wird das Kreuzmesser ❽ mit der Feder ❼ nicht benötigt! Nehmen Sie beides ggf. aus dem Fleischwolfaufsatz ❺ heraus.

- Reiben Sie alle Metallteile mit Speiseöl ab.
- Ziehen Sie den Musterstreifen ❶ vorne vom Spritzgebäck-Aufsatz ❶ ab.
- Setzen Sie zuerst die Plastikscheibe, dann die Metallscheibe des Spritzgebäck-Aufsatzes ❶ in den Fleischwolfvorsatz ❺ (siehe Ausklappseite). Legen Sie den Spritzgebäck-Aufsatz ❶ so ein, dass die Einkerbung am Spritzgebäck-Aufsatz ❶ an der Fixierung im Fleischwolfvorsatz ❺ liegt.
- Wenn alles richtig eingesetzt ist, schrauben Sie den Verschlussring ❿ handfest auf.
- Stecken Sie den Musterstreifen ❶ wieder vorne in den Spritzgebäck-Aufsatz ❶. Achten Sie darauf, dass der Griff am Musterstreifen ❶ vom Gerät weg zeigt. Ansonsten können Sie das Muster, welches sich direkt am Griff befindet, nicht einstellen.
- Montieren Sie den Fleischwolfvorsatz ❺ wie unter a) beschrieben.
- Zum Abnehmen müssen Sie erst wieder den Musterstreifen ❶ abziehen, bevor Sie den Verschlussring ❿ abdrehen und den Spritzgebäck-Aufsatz ❶ wieder herausnehmen können.

6. Bedienen

⚠ *Achtung:*

Verwenden Sie das Gerät nicht länger als 15 Minuten im Dauerbetrieb. Lassen Sie das Gerät anschließend etwa 30 Minuten ausgeschaltet, um ein Überhitzen zu vermeiden.

⚠ *Achtung:*

Drücken Sie nie die Tasten ON oder REV bei Laufrichtungswechsel, solange der Motor des Gerätes nicht vollständig still steht. Der Motor kann beschädigt werden.

⚠ *Warnung:*

Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Motorblocks ❹ – es befinden sich keinerlei Bedienelemente darin. Wird das Gehäuse geöffnet, so erlischt der Garantieanspruch. Bei geöffnetem Gehäuse besteht Lebensgefahr durch elektrischen Schlag.

a) Das Gerät bedienen

Wenn Sie die gewünschten Aufsätze montiert haben:

- Stellen Sie das Gerät so auf, dass es absolut stabil steht und auf keinen Fall (z.B. durch Vibrationen oder Verfangen im Netzkabel) vom Tisch stürzen oder in die Nähe von offenem Wasser gelangen kann. Erschütterungen sind bei laufendem Betrieb unvermeidlich.

⚠ *Warnung:*

Greifen Sie nie nach einem angeschlossenen oder sogar laufenden Gerät, wenn es stürzen oder in Wasser geraten sollte – oder bei sonstigen Notfällen! Ziehen Sie im Notfall sofort den Netzstecker! Andernfalls besteht akute Verletzungs- und Lebensgefahr!

- Legen Sie die zu verarbeitenden Lebensmittel in die Einfüllschale ❸ und stellen Sie ein Auffanggefäß vorne unter die Austrittsöffnung.
- Drücken Sie erst die Taste OFF, um sicher zu gehen, dass das Gerät noch ausgeschaltet ist. Ansonsten besteht die Gefahr, dass das Gerät unbeabsichtigt startet, wenn der Netzstecker in die Netzsteckdose gesteckt wird.
- Stecken Sie dann den Netzstecker in die Steckdose.
- Drücken Sie die Taste ON, um das Gerät einzuschalten.

⚠ *Achtung:*

Drücken Sie die Lebensmittel ausschließlich mit dem runden Stopfer ❷ in den Einfüllschacht – nie mit den Fingern, Gabeln, Löffelstielen oder ähnlichem. Es besteht erhebliche Verletzungsgefahr und das Gerät könnte beschädigt werden.

⚠ *Achtung:*
Drücken Sie nie so fest, dass der Motor hörbar langsamer wird. Andernfalls kann das Gerät überlastet und beschädigt werden.

b) Fleisch verarbeiten
- Verwenden Sie Fleischstücke, die problemlos in den Einfüllschacht passen. Schneiden Sie das Fleisch gegebenenfalls vor. Achten Sie darauf, dass das Fleisch keine Knochen oder Sehnen hat.

⚠ *Vorsicht:*
Hackfleisch ist sehr anfällig für Verkeimung. Achten Sie daher auf eine gute Hygiene, wenn Sie Fleisch verarbeiten.
- Wenn Sie alle Hinweise zum Thema „Fleisch" gelesen haben, können Sie das Gerät nun einsetzen, wie unter 6.a) beschrieben.

c) Wurst verarbeiten
- Drehen Sie das Fleisch erst zweimal durch den Fleischwolf, bevor Sie dieses zur Wurst verarbeiten.
- Für die Wurstfüllung fügen Sie dem Hackfleisch klein geschnittene Zwiebeln, Gewürze und weitere Zutaten nach Ihrem Rezept hinzu und kneten die Masse gut durch. Stellen Sie diese für 30 min. in den Kühlschrank vor dem weiteren Verarbeiten.
- Stülpen Sie den Wurstdarm (Natur- oder Kunstdarm) über den Wurst- Stopf-Aufsatz ⓫ und knoten Sie das andere Ende zu. Für je 1 kg Füllmasse können Sie etwa 1,60 m Wurstdarm kalkulieren.

Tipp:
Legen Sie Naturdarm vorher etwa 3 Stunden in lauwarmes Wasser und wringen Sie diesen vor dem Aufstülpen aus. Naturdarm wird so wieder elastisch. Naturdärme bekommen Sie im Metzgerbedarfhandel in der Nähe von Schlachthöfen oder von Ihrem Metzger.

- Die Wurstfüllung wird durch den Wurst-Stopf-Aufsatz ⓫ in den Wurstdarm gepresst. Wenn die gewünschte Länge erreicht ist, schalten Sie das Gerät aus, drücken die Wurst am Ende zusammen und drehen sie ein paar Mal um ihre Längsachse.

Tipp:
Wurst dehnt sich beim Kochen und Einfrieren aus. Überfüllen Sie diese daher nicht, die Wurst könnte sonst platzen.

- Wenn Sie alle Hinweise zum Thema „Wurst" gelesen haben, können Sie das Gerät nun einsetzen, wie unter 6.a) beschrieben.

d) Arbeiten mit dem Kubbe-Aufsatz
Mit dem Kubbe-Aufsatz ⓭ können Sie aus den eingelegten Lebensmitteln hohle Röllchen aus Fleisch oder Gemüse formen lassen, die Sie nach Belieben füllen können.

- Drehen Sie das Fleisch erst zweimal durch den Fleischwolf, bevor Sie es durch den Kubbe-Aufsatz ⓭ pressen.
- Wenn Sie alle Hinweise zum Thema „Kubbe-Aufsatz" gelesen haben, können Sie das Gerät nun einsetzen, wie unter 6.a) beschrieben.

e) Spritzgebäck herstellen
Wenn Sie einen Spritzgebäck-Teig gemäß Ihrem Rezept vorbereitet und den Spritzgebäck-Aufsatz ❶ montiert haben:
- Wenn Sie alle Hinweise zum Thema „Spritzgebäck" gelesen haben, können Sie das Gerät nun einsetzen, wie unter 6.a) beschrieben.
- Legen Sie ein kleines Backblech mit Backpapier aus und stellen Sie es unter die Austrittsöffnung vorne am Gerät.
- Drücken Sie gleichmäßig Teig in den Fleischwolfvorsatz ❺ – die Transportschnecke ❻ drückt diesen dann durch das gewählte Motiv am Motivstreifen des Spritzgebäckaufsatzes ❶.

- Wenn das Gebäck die gewünschte Länge erreicht hat, stoppen Sie das Gerät und brechen Sie den Teig an der Austrittsöffnung ab. Legen Sie das Gebäck auf das Backblech.

7. Im Fehlerfall

Wenn der Antrieb durch anstauende Lebensmittel blockiert ist:

- Drücken Sie die Taste OFF, um den Fleischwolf zu stoppen.
- Halten Sie die Taste REV gedrückt. Der Antrieb läuft nun rückwärts. Damit können Sie die Lebensmittel ein Stück rückwärts transportieren, um den Antrieb wieder freizubekommen.
- Ist der Antrieb frei, lassen Sie die Taste REV los.
- Drücken Sie die Taste ON, um den Fleischwolf zu starten.
- Wenn Sie den Antrieb damit nicht frei bekommen, reinigen Sie das Gerät, wie unter „8. Reinigen“ beschrieben.

Wenn der Motor plötzlich ausgeht, kann es sein, dass die interne Überlastungssicherung ausgelöst hat. Diese soll den Motor schützen.

- Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es ca. 30 min. abkühlen, bevor Sie das Gerät weiter verwenden.
- Sollte dies ergebnislos sein, so warten Sie noch einmal weitere 15 min. .
- Wenn auch diese Frist ergebnislos verstrichen ist, deutet dies auf einen Defekt hin. Wenden Sie sich in diesem Fall an den Kundendienst.

Wenn das Netzkabel beschädigt ist oder Schäden an den Geräteteilen erkennbar sind:

- Schalten Sie das Gerät sofort aus, indem Sie die Taste OFF drücken!
- Wenn dies nicht gefahrlos möglich ist, ziehen Sie den Netzstecker.
- Lassen Sie diese Schäden erst vom Kundendienst instandsetzen, bevor Sie das Gerät wieder verwenden.

8. Reinigen

⚠ ***Warnung:***

Ziehen Sie erst den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen. Damit verhindern Sie Unfallgefahren durch unerwarteten versehentlichen Anlauf und elektrischen Schlag.

a) Motorblock reinigen

- Reinigen Sie alle Außenflächen und das Netzkabel mit einem leicht angefeuchteten Spültuch. Trocknen Sie das Gerät gut ab, bevor Sie es erneut verwenden.

Warnung:

Tauchen Sie den Motorblock niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!
Andernfalls besteht Lebensgefahr durch elektrischen Schlag, wenn eingedrungene Feuchtigkeit an elektrische Leiter gelangt.

- Verwenden Sie keine Reinigungs-, Scheuer- oder Lösemittel. Diese können das Gerät beschädigen und Rückstände an den Lebensmitteln hinterlassen.

b) Zubehörteile reinigen

ⓘ *Hinweis:*
Reinigen Sie die Zubehörteile nicht in der Spülmaschine! Das führt zu Beschädigungen an den Zubehörteilen!

- Reinigen Sie die Zubehörteile, die in Kontakt mit Lebensmittel kommen können, ...
  - nur von Hand, die Zubehörteile sind nicht spülmaschinenfest.
  - mit heißem Spülwasser und einem für Lebensmittel geeigneten Haushalts-Spülmittel.

⚠ *Vorsicht:*
Das Kreuzmesser ist sehr scharf! Verletzungsgefahr!

- Trocknen Sie alles gut ab, bevor Sie das Gerät weiter verwenden.

ⓘ *Hinweis:*
Reiben Sie nach jeder Reinigung die Metallteile wieder mit Speiseöl ein.

9. Aufbewahren

- Schieben Sie das Netzkabel (ohne Netzstecker) in den Kabelschacht unter dem Geräteboden. So bleibt es geschützt vor Beschädigungen.
- Verstauen Sie die beiden Lochscheiben ❾, die grade nicht im Gerät installiert sind, in dem kleinen Fach (Abb. Ⓒ) am Gerät.
- Lagern Sie das Gerät an einem trockenen Ort.
- Reiben Sie die metallischen Aufsätze nach dem Abtrocknen dünn mit Speiseöl ein – wenn Sie das Gerät nicht sofort weiter benutzen. Damit erzielen Sie einen guten Schutz vor Korrosion.
- Bewahren Sie das Gerät so auf, dass es unerreichbar ist für Kinder und aufsichtsbedürftige Personen. Diese können mögliche Gefahren im Umgang mit elektrischen Geräten nicht immer richtig einschätzen.

10. Entsorgung



Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2002/96/EC.

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung.
Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



Führen Sie alle Verpackungsmaterialien einer umweltgerechten Entsorgung zu.

11. Garantie und Service

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.
Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.
Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

(DE) **Schraven Service- und Dienstleistungs GmbH**
Tel.: +49 (0) 180 5 008107
(0,14 EUR/Min. aus dem dt. Festnetz, Mobilfunk max. 0,42 EUR/Min.)
Fax: +49 (0) 2832 3532
e-mail: support.de@kompernass.com

(AT) **Kompernaß Service Österreich**
Tel.: 0820 899 913 (0,20 EUR/Min.)
e-mail: support.at@kompernass.com

(CH) **Kompernaß Service Switzerland**
Tel.: 0848 000 525 (max. 0,0807 CHF/Min.)
e-mail: support.ch@kompernass.com

12. Importeur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D-44867 BOCHUM

www.kompernass.com

13. Rezepte

Kubbe

Zutaten für die Hülle
450g mageres Hammel-, Kalb- oder Rindfleisch
150g Mehl
1 TL Piment (Nelkenpfeffer)
1 TL Muskatnuss
1 Prise Chilipulver
1 Prise Pfeffer

Zutaten für die Fleischfüllung
700g Hammelfleisch
1 1/2 EL Olivenöl
1 1/2 EL Zwiebeln feingehackt
1/2 TL Piment (Nelkenpfeffer)
1/2 TL Salz
1 1/2 EL Mehl

Das Fleisch für die Hülle zweimal hintereinander im Fleischwolf zerkleinern (zuerst mit der groben und dann mit der feinen Lochscheibe ❾) und mit den Zutaten vermengen. Diese Masse ebenfalls zweimal mit dem Fleischwolf zerkleinern. Lochscheibe ❾ gegen den Kubbe-Aufsatz ⓭ wechseln (siehe Kapitel „Kubbe-Aufsatz montieren“).
Kubbe-Hüllen mit dem Kubbe-Aufsatz ⓭ formen und anfrieren.

Füllung:
Fleisch zweimal mit dem Fleischwolf zerkleinern (zuerst mit der groben und dann mit der feinen Lochscheibe ❾). Zwiebeln anbraten und mit dem Fleisch und den restlichen Zutaten gut vermischen. Kubbe-Hüllen damit füllen und ausbraten.

Alternative Füllungen:
250g gedünsteten Brokkoli
oder 250g gedünstete Zucchini
oder 250g gekochten Reis

Frische Rostbratwurst

Zutaten:
300g mageres Rindfleisch
500g mageres Schweinefleisch
200g Schulterspeck
20g Salz
1/2 Esslöffel weißer, gemahlener Pfeffer
1 Teelöffel Kümmel
1/2 Teelöffel Muskatnuss

Rindfleisch, Schweinefleisch und Speck zweimal durch den Fleischwolf drehen.
Gemischte Gewürze sowie Salz zugeben und 5 Minuten durchkneten.
Wurstfüllung für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Wurstfüllung nach Anleitung abfüllen (siehe Kapitel „Wurst verarbeiten“) und Würstchen von 25 cm Länge abdrehen.
Die fertige Rostbratwurst am gleichen Tag gut durchgebraten verzehren.

Spritzgebäck

Zutaten:
125g Butter
125g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Prise Salz
1 Ei
1 Eiweiß
250g Mehl (Typ 405)
1 Teelöffel Backpulver
abgeriebene Schale einer halben Zitrone

Die Butter schaumig schlagen. Den Zucker, den Vanillinzucker, die Zitronenschale und die Eier dazugeben. Das Mehl, das Backpulver und das Salz mischen und mit einem Rührlöffel unter den Teig rühren.
Den Teig ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Dann durch den Fleischwolf mit Spritzgebäck-Aufsatz ❶ drehen.
Das Spritzgebäck auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
Das Spritzgebäck im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca.10-15 Minuten goldgelb backen.